



特集 ▶ 進化する食品産業の環境保全への取組み 3

● To Turn the Waste of Vegetable into Value-added Products

野菜の未利用部分を有効利用した付加価値製品開発の取組み ～「10種の野菜ひとつくちゼリー」の開発と今後の方向性～

(株)北辰フーズ 開発室 室長 萱場 久記

はじめに

当社は北海道の企業として、道産素材を活用することに愛着を持ち、おいしさと安全性を追究することで、お客様の信頼に応えるような商品づくりを目指し、日々努力を重ねている。30余年前、夕張農業協同組合とのタイアップで開発された「シャーベリアスタ張メロン」(写真1)は、完熟メロンの食感を再現した高品質フルーツゼリーの元祖として、高い評価と支持をいただいていることが私たちの誇りであり、原点にもなっている。野菜の未利用部分を利用した製品化はアスパラガス擬葉(ぎよう)やかぼちゃの種など、さまざまな野菜をもとに進められており、将来は優秀な農家

が数多く存在する江別市(図1)の農家とも連携を図り、地元の産物を内外にむけてピーアールしていきたい。

1. 青果に新たな「命」を見出し 続けて

当社は何を隠そう、あの夕張メロンゼリーを最初に発売した会社である。きっかけは今から30数年ほど前、夕張市の農協から、食べごろが非常に短いメロンの加工方法を相談されたことだった。そこから生まれたのが、熟れた夕張メロンをピューレ状にし、そのままの果実感にこだわって作られたゼリー「シャーベリアス」。当時のゼリー類はゼラチン質特有の固さが残るものだったが、シャーベリアスの食感はそれらと異なり、実際に果肉を食べているようなジューシー感と口当たりで高く評価され、現在でも当社を代表する商品として変わらぬ支持を得ている。夕張メロンに新たな「命」を吹き込んだエピソードからさらに発展し、近年では身近な野菜の未利用部分を有効活用する開発に力を注いでいる。興味深い例として挙げられるのがアスパラガスの擬葉。これはアスパラガスの茎部分が成長し、細かい葉となつた部分で通常は廃棄されるが、毛細血管を強化するルチンなどの機能性成分を豊富に含んでおり、これらを粉末状に加工し、お菓子や食品に利用するなど

の開発が進められている。

2. 野菜を美味しく食べられる 納得の味

「10種の野菜ひとつくちゼリー」(写真2)は、強い抗酸化作用を持つといわれるベータカロテンが豊富な緑黄色野菜を中心とした10種の野菜を、「ひとつくちゼリー」の中に凝縮したゼリーである。野菜の割合は実にゼリーの40%。野菜のジュースやデザートはたいてい、口当たりを良くするために何らかの果汁を配合することが多いが、このゼリーは果汁を一切使用していない。それでいてフルーツゼリーのような食べやすさを追求するべく何度も試食を重ね、野菜の中でもより甘みが感じられるトマトとニンジンをベースに、アスパラガス擬葉、しょうが、ケール、セロリ、ブロッコリー、かぼちゃ、ほうれんそう、小松菜を絶妙なバランスで配合し、カドのないやさしい味にまとめあげている。開発者によれば「野菜らしさを失わずに、フルーツゼリーのようなさわやかな酸味と甘さを引き出す」という点で、味の調整には苦労した」という。当社が得意としてきた、まるで果肉を食べているような食感を作り出す技術の精度をさらに高め、栄養素的な面はもちろん、味の面でもフルーツゼリーに引けをとらない納得の商品を完成させた。

3. 「10種の野菜ひとつくちゼリー」の今後の方向性

「10種の野菜ひとつくちゼリー」は、お客様から味の評価を得ているが、「野菜を美味しく食べられる」というコンセプトから、皆様が野菜と聞いてイメージする「栄養があって体にいい」、「ヘルシー」といったキーワードを取り入れる方向としリニューアルを考えている。その

写真1 シャーベリアスタ張メロン



図1 江別市



広大な面積をもつ道立野幌森林公園をはじめ、大規模なみどりに恵まれた都市。製粉や酪農、畜産加工などの企業が存在し、シーズンには多くの野菜直売所もオープンするなど、農業を中心とした産業に活気がある。

写真2 10種の野菜ひとつくちゼリー

