

新商品化に向けた皮付き水煮タケノコ生産技術の開発

- 1 中核機関・研究総括者
山口県林業指導センター 井上 祐一
- 2 研究期間
2006～2008 年度（3 年間）
- 3 研究目的
タケノコは、農山村地域の貴重な収入源であったが、近隣諸国の輸出攻勢や生産者の高齢化等により、生産意欲が減退している。
このため、タケノコの水煮加工技術について、山口県が新規に開発した皮付き水煮技術をシーズとして、新たな生産・加工技術を開発し、海外産との競争に対抗できる技術を確立する。
- 4 研究内容及び実施体制
 - ① 新水煮製造工程の確立（山口県農業試験場、山口県林業指導センター）
民間加工場において、従来品である全剥皮及び新製品となる皮付き水煮の製造工程を調査するとともに、小規模施設での水煮製造技術の改良試験を実施して、全剥皮と皮付き水煮の製造工程を組み合わせ、新たな技術を民間加工場の実用レベル技術に適合させ、マニュアル化する。
 - ② 中小形タケノコの水煮技術の確立（福岡県森林林業技術センター、福岡県特用林産振興会、山口県林業指導センター）
中小形タケノコを生産するための試験地や生産を目的に施業中のタケノコ林の環境（親だけの発生状況）、管理（作業、施肥など）、発生状況（発生本数、直径分布など）を調査・解析して、市場単価が高く、皮付き水煮の中心サイズとなる中小形タケノコを高い割合で生産できるマニュアルを作成し、技術を確立させる。
 - ③ 品質の評価と品質向上技術の開発（（独）食品総合研究所、山口県林業指導センター）
生タケノコの掘りだし直後からの呼吸作用等と、あく（えぐみ）成分の原因とその物質の推移を調査・解析し、農林家レベルで品質保持に有効な管理方法を明らかにする。また、水煮製品の品質保持条件等を調査・解析して、高品質での保存、流通技術を開発する。
- 5 目標とする成果
生タケノコ及び水煮製品の品質向上と多様化により、海外産との競争に対抗できるレベルの生産技術を確立し、製品の高付加価値化を実現するとともに、消費者の選択の幅を広げることにより、農山村の生産者の意欲向上と国内地域産業の活性化に貢献する。

課題名

新商品化に向けた皮付き水煮タケノコ生産技術の開発

背景

近隣諸国の輸出攻勢
生産者の高齢化と意欲低下
画一的形態の水煮製品

製品価格の長期低迷
利用低下に伴う荒廃と侵入被害
国内産比率の大幅な低下

研究計画

新水煮工程の確立

品質向上技術の開発

中小形の栽培技術の確立

既往の成果

- ・皮付き水煮の製造技術（開発中）
- ・中小形栽培技術（開発中）
- ・鮮度保持・品質評価技術（検討中）

目的

新生産加工技術の開発
（含マニュアル作成）

新製品化の確立
（中小形による皮付き水煮等）



皮付き水煮タケノコ



中小形タケノコ発生林

効果

- ・タケノコの品質向上と製品多様化（高付加価値の実現）
- ・消費者に選択の幅を広げる（消費ニーズに対応）
- ・生産者の意欲向上と国内地域産業の活性化