

# しいたけの廃棄部分の活用方法

和歌山信愛短期大学 じく活ゼミ  
代表者:木村悠乃  
狗巻さくら、岡柚羽、澤田唯絆、高木夢香、田中夢咲、福島満梨奈、堀尾汐李、丸田さくら

## 1 みどりの戦略との関連性

みどりの食料システム戦略「4 具体的な取り組み」の(3)ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立や(4)環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進につながる商品を開発するため、連携企業(株式会社ワークメイト)から提供を受けた「しいたけの軸」を用いた加工食品の開発を行った。

## 2 目的

しいたけ生産現場において、加工する際に廃棄されてしまう食物繊維などが豊富な軸(しいたけ全体の約20%)に着目し、それを利用し付加価値の高い加工食品を開発することで、廃棄部位の活用による可食部率の向上から、事業系食品ロスの削減につなげる。また、開発された商品が店頭に並ぶことを通じて、家庭でも廃棄される場合が多いと考えられる軸の利用法を新たに提案することを目的とした。

## 3 取り組み内容

しいたけの軸の特徴である食感や風味の利用するため、調理材料に近い形態の加工食品を提案する方針となり、各種調味料等を使ったビン詰めが考案され、その試作および試食を行い、検討を行った(図1)。

## 4 結果

各種調味料等を使ったビン詰めを試食した結果を示す(図2)。塩をベースとした顆粒和風だし、焼き肉のたれ、濃口醤油、鶏ガラスープなどの評価が高いのに対して、酢を含む調味料である、ケチャップ、穀物酢、ウスターソースなどは、評価が低い結果となった。オリーブオイル、ゴマ油、ラー油などの油については、酢をベースとしたものよりは、結果が良かった。ただし、塩、砂糖、酢などの基本味が含まれていないため味が分かりづらく、評価が得られなかった。

## 5 考察・まとめ

今後、材料の切り方や濃度の調整といった改良やビン詰めを利用した調理レシピの開発などを行うことで「しいたけの軸のビン詰め」という商品を提案することができると考えられた。工場で廃棄されていたしいたけの軸が食材となることで、「ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立」や事業系食品ロスの削減につながると考えられる。また、こうした商品の広がりが消費者へのしいたけ軸の利用方法の新たな提案にもつながり「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」につながるものと期待できる(図3)。

しいたけは、食物繊維を含んでおり、食物繊維は生活習慣予防のためにより多くの摂取が必要とされる。そのため今後、この商品が健康に寄与できる可能性を周知する方法も検討していきたい。



図1: しいたけの軸(左)と出来上がった試作品(右)

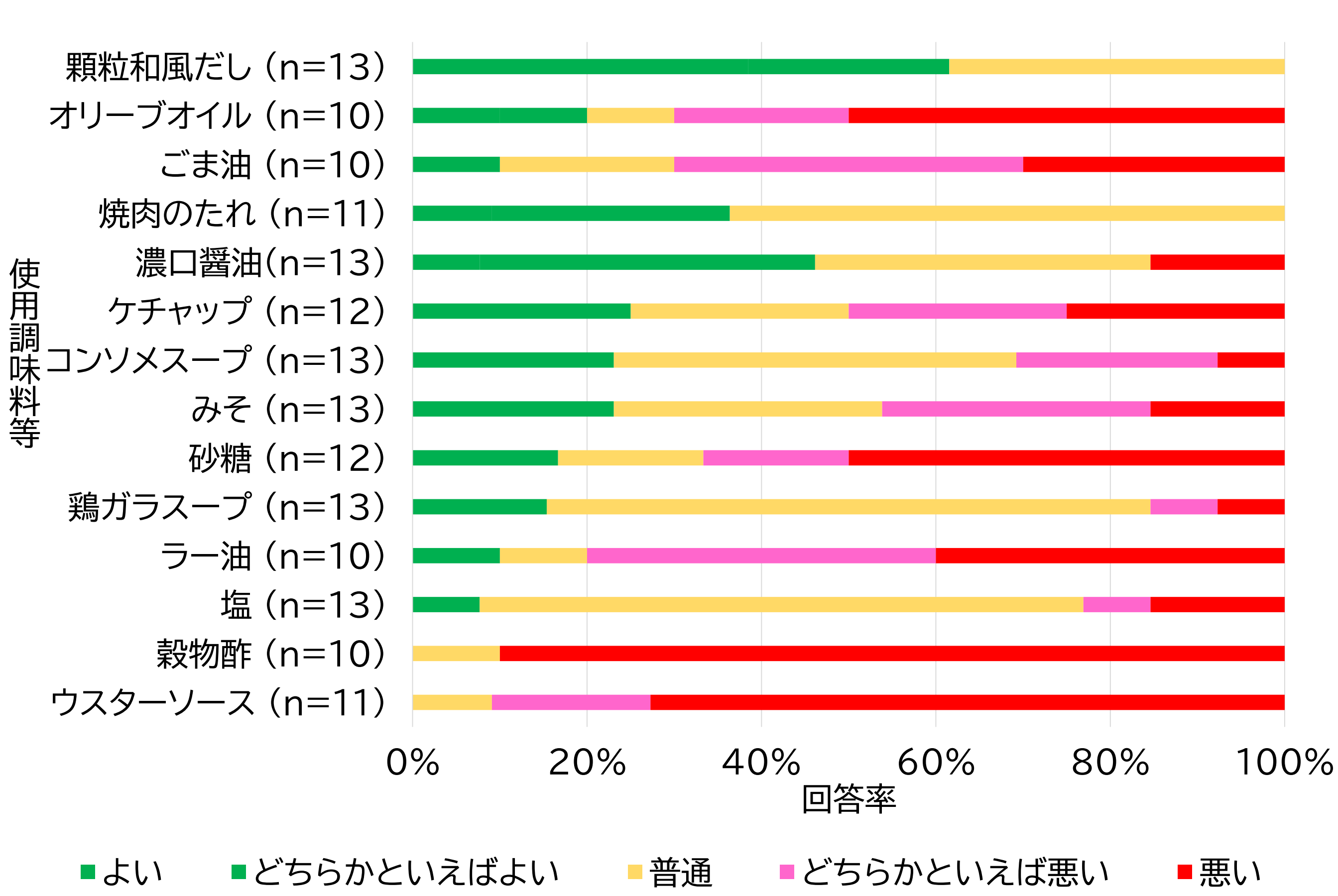


図2: しいたけの軸ビン詰めの試食結果(総合評価)

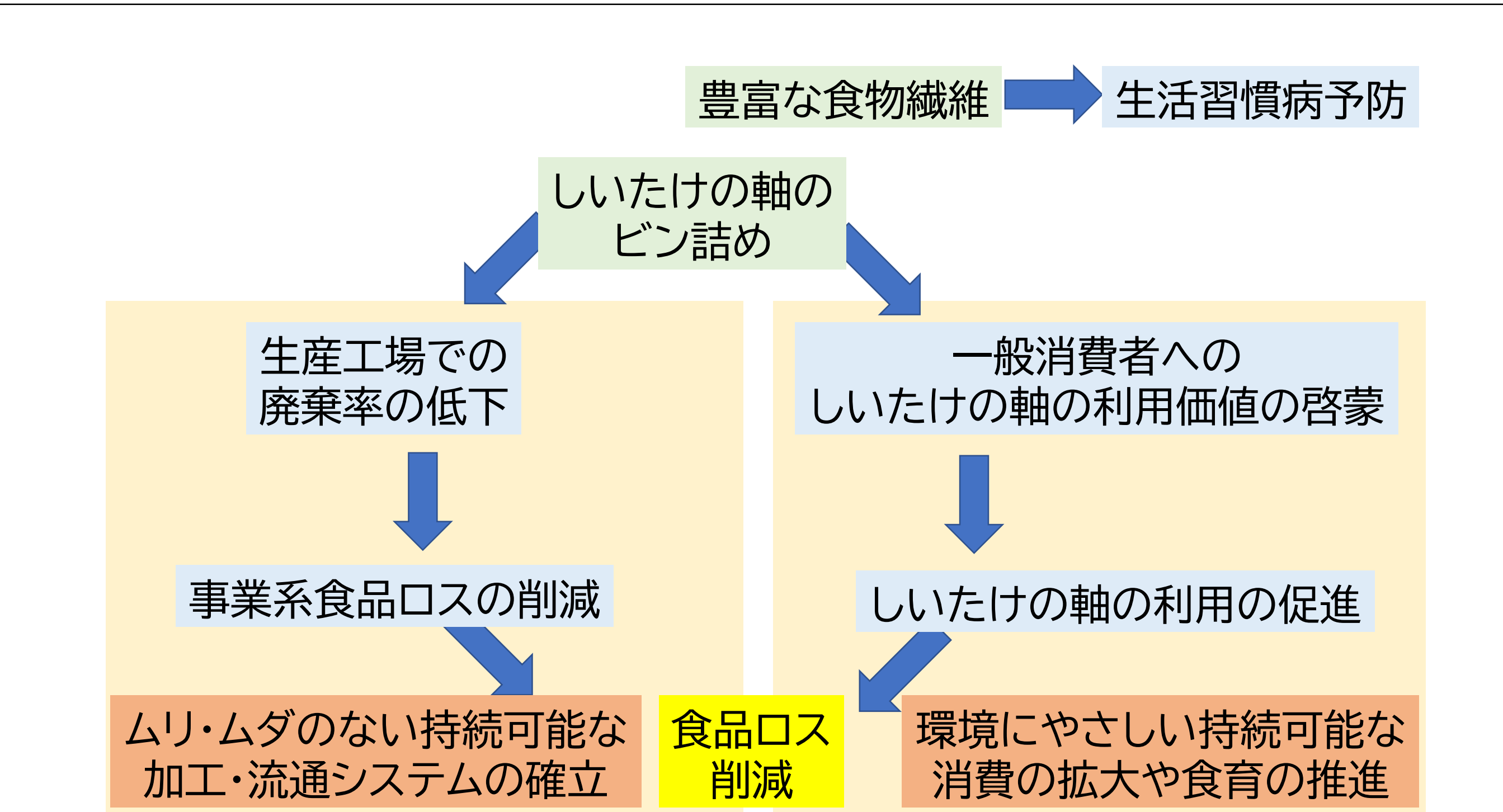


図3: しいたけの軸ビン詰めに期待される効果