

最上町産アスパラガスを活用した道の駅目玉商品の開発

東北農林専門職大学附属農林大学校 農産加工経営学科 堀井 玲月

1 取組みの背景

山形県最上町は、平成 16 年から町をあげてアスパラガスの産地化に取り組んでいる。一方で、収穫時に曲がりや穂先の広がりができることから、2～3割が規格外となっている。また、アスパラガスの緑色や香りを生かす加工品が少なく、課題として挙がっていた。そこで、本課題では新たにアスパラガスを使った加工品を道の駅で最上町らしいお土産品として販売できるよう、最上町内事業者等へ提案したいと考えた。

2 取組み内容と成果

【1】アスパラガスペーストの製造方法の確立

- ・取組み内容：一次加工品として、菓子等に使用しやすいペーストの製造を検討した。
- ・成果：冷凍せずに収穫後すぐに処理することで、より濃い緑色のペーストになることが分かった（図1）。



図1 ペースト比較の様子

【2】アスパラガスの色を生かしたアスパラガスシフォンケーキの開発

- ・取組み内容：アスパラガスの色を生かしたシフォンケーキの配合を検討した。
- ・成果：ペースト量、米粉、砂糖の配合を調整し、しっとり感がありアスパラガスの色と風味を生かした配合を決定した（表1、図2）。

【3】手軽に食べられるアスパラガスチュロスの開発

- ・取組み内容：道の駅で手軽に食べられるチュロスの配合を検討した。
- ・成果：加熱方法、サイズ、ペースト量の配合を調整し配合を決定した。生アスパラガスの規格と同じ26cmのチュロスが好評だった（表2、3、図3）。

表1 シフォンケーキの改良後の配合一覧

改善試作した原材料名	配合量(g)	割合(%)
アスパラガスペースト	100 → 100	8.0
薄力粉	100 → 90	7.0
米粉	100 → 130	10.6
グラニュー糖（生地）	100 → 120	10.0



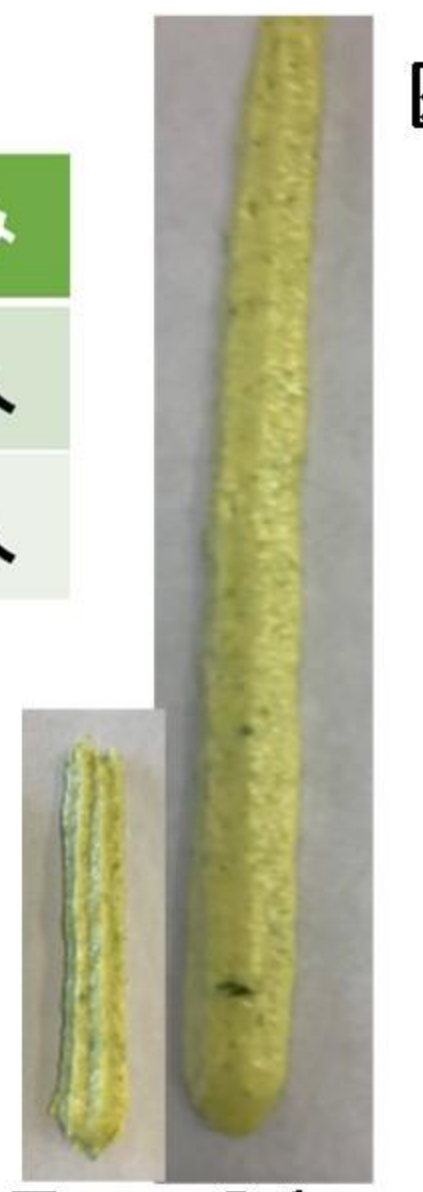
図2 完成したアスパラガスシフォンケーキ

表2 チュロスの加熱方法についての評価

試験区	食味	外観	青臭さ	甘さ	好み
揚げ区	良い	良い	あり	強い	5人
焼き区	概ね良い	悪い	なし	適度	2人

表3 チュロスの長さについての評価

サイズ	7cm区	15cm区	26cm区
好み人数	2人	1人	4人



7cm 26cm



図3 消費者アンケートの様子

3 今後の展開

- ① 最上町らしい新たな加工品の開発
- ② 道の駅や町内事業者への提案と試験販売