

熊本県産業技術センター開発商品

県産野菜の浅漬け

【支援内容】漬物は、保存方法としても、おいしい食べ方としても優れた技術です。近年、健康志向から塩分を控えた浅漬けが好まれており、産業技術センターでは、多くの年代の方に食べてもらえるよう、サラダ感覚の浅漬けを開発中です。今後、県内で多く生産されているミニトマトのピクルス風浅漬けとアスパラガスの塩漬けを開発し、県内各地に技術移転していきます。



① ミニトマトのピクルス風浅漬け

ミニトマトをピクルス風に浅漬けにしました。ミニトマトは、しょうゆ漬けやピクルスにすると冷蔵庫で1週間程度もち、鮮やかな赤色が食欲をそそります。

② アスパラガスの浅漬け

アスパラガスは、浅漬けにすると生のままでは青臭さく、湯がくと食感や色が悪くなります。そこで青臭さを除き、しゃきしゃきした食感を残す方法を開発しました。

オールくまもと産のざる豆腐

【特徴】県産大豆とおいしいくまもとの水、天草の天然本にがり「ざる豆腐」を作ってみました。県産大豆の自然の甘みをお楽しみください。



ドライトマト(クリームチーズ和え)

【産地】八代産「はちべえトマト」

【生産者】JAやつしろトマト加工研究会

【支援内容】イタリアでは、天日で干して、加塩されたものが、パスタやスープの「だし」として使われています。産業技術センターでは、トマトの適性な乾燥方法などの加工技術について検討し、成分分析等の技術支援を行いました。国産のドライトマトは珍しく、質の高い商品しか扱わない「クイーンズ伊勢丹」などからも注文があります。

【食べ方】クラッカーに付けてお召しあがりください。



妙解寺納豆(みょうげじなっとう)

【歴史】肥後細川藩初代藩主忠利

公の菩提寺として1642年に建立

された妙解寺で作られていました

が、1871年に寺が壊され妙解寺納豆も途絶えましたが、熊本城築城400年を契機として復活しました。

【特徴】納豆菌ではなく麹菌を使用する「塩辛納豆」とほぼ同じ製法で、スパイシーな味覚が特徴です。

【支援内容】産業技術センターでは、細川家料理頭の村中乙右衛門が書き残した「料理方秘(1803)」を参考に、(株)丸美屋、池田屋醸造(名)と共同で妙解寺納豆の復活に取り組みました。

