

桜の華が咲き誇る、心地よい季節。能登半島地震に遭われた皆様、心よりお見舞い申し上げます。



セラミカ乾燥機 TDS-24C 型

## 新型乾燥機のご案内

弊社で発売している「セラミカ乾燥機」は現在、ステンレス製の乾燥棚を 30~50 枚収容できるタイプのものご用意しておりますが、お客様からは「もっと低価格のものを」といった要望がかねてから寄せられておりました。

左写真は、弊社内で主に乾燥テスト用として稼働させている乾燥機です。この乾燥機ではこれまで 5 年間、きのこ類、果物、野菜類、穀類、魚介類、ドライフラワーなど、様々なものを乾燥しました。

このたび、ご要望にお応えして、この乾燥機を元に設計した新機種をご用意する事になりました。詳しくはホームページなどで追ってご案内致します。

## 貴重な水産資源を活かすために

新潟県は日本海の幸に恵まれ、様々な海産物が加工されています。近海ではナマコも採れますが、近年は佐渡島産のナマコが島内・県内で加工されず、生のまま県外に出荷される量が増えていると聞きます。特にここ最近では中国・台湾での高級食材ブームから価格も高騰しており、仮にこのまま乱獲が続くと貴重な水産資源が枯渇してしまう恐れもはらんでいます。実際、佐渡島内のある海岸では乱獲が祟ってナマコが大幅に減少した場所もあると伝えられています。またかつて、岩船沖の粟島は 1970 年代まではアワビがたくさん棲息し、これらを生食だけでなく乾燥加工して島の特産物にしておりました。ところが近年は棲息数が激減していわゆる「磯枯れ」に陥り、民宿の夕食用に確保するのが精一杯というのが現状だそうです。

水産物は数多くの用途がある貴重な資源です。この豊かな恵みを未来の世代に受け継ぐためには、上手に保護しながら、地場産業として地道に育てていくことが、これからの重要な課題になると考えています。

## 海産物の加工に挑戦

縁あって、ここ最近弊社では海産物の加工を手がけております。その一部をご紹介します。

### 白子の乾燥

数年前、鮭の白子を乾燥し、粉末加工した旨をこの「新生バイオ通信」で取り上げたところ、弊社ホームページでこの記事を読まれた方からご連絡を頂きました。内容は「鮭白子エキスの抽出に使うため、白子の乾燥品を求めている」というもので、ポイルしたものを弊社で乾燥加工し、製品としてお送りしています。

### ナマコの乾燥

ナマコの乾燥は本来天日干しが主流ですが、天候が悪い冬場はどうしても時間が掛かってしまいます。弊社「セラミカ乾燥機」はセラミカの効果で熱浸透が早く、温度管理で細胞破壊を防ぎます。天日干しと温風乾燥の併用で、より効率よく乾燥することができます。

昨年、一昨年は好天に恵まれ、キャベツは例年のない大豊作となりました。しかし一方、供給過剰により価格は暴落し、余ったキャベツは出荷されぬまま、潰して廃棄処分されてしまいます。こうした余剰キャベツを活用する方法はないのでしょうか。弊社ではキャベツの乾燥テストを行いました。キャベツの葉から芯を切り取り、熱湯に通します(ブランチング)。切った芯も刻んで湯通しし、冷水で冷ました後、水切りして乾燥します。熱を加えたキャベツは甘味が増し、乾燥後はお菓子感覚でそのまま楽しめるチップとして加工できます。

4 月 1 日から新潟市は政令指定都市に移行しました。当社のある白根地区は「南区」の区域となり、弊社の住所表示は「新潟市南区能登」となりました。この 3 年間で「白根市」は「新潟市」に編入し、そして政令市の「南区」へと移り変わりましたが、これからも白根は良い街であり続けてほしいと願っております。