

# 6次産業化新規商品開発等事業

## 事業概要

和泉市農林課

# からだにやさしい みかん大福

農業法人「いずみの里」×

大阪府立大学地域保健学域

からだにやさしい

## みかん大福

### 低GI大福餅

血糖値を気にされている方にもオススメ

からだにやさしい原材料でおいしくヘルシー

- おいしい 和泉のみかん**  
果糖の割合が多いみかんはGI値が33程度。他の果物と比較しても低めの数値です。
- すっきりした味わいの 白いんげん豆のあん**  
白いんげん豆に含まれるファセオラミンがα-アマラーゼの働きを阻害し、ブドウ糖の吸収を穏やかにすると期待されています
- さっぱりした 後味のハトムギ**  
漢方薬としても使用されている健康食材のハトムギをふんだんに使用
- 羅漢果の甘味**  
甘味成分として低カロリーの内 自然食材である羅漢果を使用しています

からだにやさしいみかん大福はGI値**48**を実現しました。

※ 一般的な大福もちのGI値は88程度です。

GI: グリセミック指数  
血糖値の上がりやすさを表す数値。食品に含まれる糖質の吸収されやすさを示す。

農業法人「いずみの里」は道の駅「いずみ山愛の里」を拠点に、農産物加工品の提供や地域の食育活動など、農家のお母ちゃんだからこぞできる目線で事業展開している。

南部地域の特産である、「温州みかん」を活用し、「道の駅」の名物となるような、加工品の開発をめざす。

「ジャム」や「ジュース」など、みかんを使った加工品は既に成熟されており、付加価値とオリジナル性が求められる中、「みかん」の低GI(Glycemic Index)に着目した商品コンセプトとした。

近年、血糖値に対する関心が高まっており、低GI食品に対する需要も多い。

和菓子は糖質が多くGIが高いため、敬遠されがちの中、「みかん」を中心に、低GIの食材を取り入れた、「からだにやさしいみかん大福」を開発した。



# 原木しいたけ ふりかけ

飯阪農園 ×

(地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所



和泉産  
原木しいたけ  
ふりかけ

IZUMI no TAMAMONO  
たまたもの  
和泉

原木栽培30余年。  
和泉の自然の中で  
手間ひまかけて、時間をかけて  
じっくりと育てたしいたけ。  
菌床栽培では味わえない  
しいたけ本来のうま味と香り。  
木の栄養をたっぷり吸収した  
原木栽培ならではの  
しいたけふりかけは  
こだわりの逸品。

保存は常温で開封後も密閉してください。

飯阪農園は、市南部の山奥にて森を管理しながら、収穫まで1年以上の手間を費やし、独自の栽培技術によって、味や香り、歯応えが強い、良質な原木しいたけを生産、販売し続けている。

原木しいたけの生育は自然の影響を受けやすいため、下位等級品が必ず発生する。それらを原料とした6次産業化は、原木しいたけ生産者の経営向上に適している。

長期に常温保存しても食品衛生上の変質・劣化が発生しにくい点に着目し、「ふりかけ」を開発することとした。

「ふりかけ」は、加工食品として事例が多く独自性に欠けるが、本商品は、しいたけの味が強く伝わり、素材の良さを最大限に生かせる品であるため、差別化が図られる。



# Premium リーフミックス

農業法人「Green Groove」 ×

大阪府立大学現代システム科学域



Premium  
リーフミックス

マーシュ/レッドマスタードリーフ/スロンズ/インメル/その他

日本ではあまり見かけない希少なヨーロッパ野菜やハーブ色とりどりのサラダ野菜を一番摘みしたものだけを約10種つめあわせました。サラダをはじめ、メイン料理の付け合わせとしてもお料理を引き立てます。

農業法人「グリーングルーブ」は水耕栽培を主に、日本では入手しにくい野菜やベビーリーフ等の栽培と販売を行っている。

ベビーリーフは、レストランなどの外食産業において、サラダや前菜における彩りとして重宝され、珍しい形状、味、色などが好まれている。

しかし、珍しいベビーリーフは、外国産が多く、外国産種子を使用すれば、コストは高いが、発芽率が低いケースが多く見られる。

今回、発芽ロスが少なく、コスト的にも有利な栽培を行うため、下記栽培方法による比較実験し、最も効率的な栽培方法を検証することとした。

○水耕栽培における植物体移植差の生育試験

○養液温度差の生育試験

○養液栽培の栽培培地再利用試験

○実験する種子

ラディッシュ、ルッコラ、  
マーシュ、コリアンダー

結果、3種類の新製品の開発に成功したため、既存のリーフと合わせ、「プレミアムリーフミックス」として販売していく。

