

# 尾上菜を使った加工食品についての報告書

1. 実施期間：令和3年5月10日～令和3年9月30日

2. 実施主体：株式会社紅鮎（旅館紅鮎） 調理部ほか

3. 開発に至るまでの経緯：

「尾上菜で加工食品を」との依頼を受けた際、通常営業を続ける飲食関係者の立場からすると、2パターンのお考え方をとるのではないかと思います。地域食材として話題性を優先するか、売しやすい味の食品に作り上げるか。残念ながら今回の課題食材である尾上菜は、風味や味の特長に乏しく、遺伝子をさかのぼって純化したストーリーを鑑み、ストーリーと地域性を優先した開発を進めることで作業を始めました。ただ、特長がないということはメイン食材にはなりえない素材であるということでもあり、風味のなさ、味の特徴のなさ、そしてシュウ酸を多く含むことから生食に適さないという課題をどう克服するか、非常に難しい素材でした。趣旨を踏まえるに、パスタや餃子の皮に練り込むには尾上菜である必要はなく、かといってロールキャベツのようにメインを張れるものでもない。そこで、同じ地域食材を組み合わせること、長期保存が可能なものであることを最優先事項として商品づくりに取り組みました。

4. 開発商品について

## 【尾上菜キムチ】

… 尾上菜が育つ長浜市には高月町雨森という集落があり、ユネスコ記憶遺産に登録された朝鮮通信使・雨森芳洲を輩出した村です。また湖北には大陸・半島から日本海敦賀経由で畿内に流入した渡来人のルートもあることから、昔から朝鮮文化が存在するエリアでした。そこで、保存が効き、地域との物語が生み出せ、かつ尾上菜をメイン食材と出来る漬物としてキムチを考えました。

使用食材：尾上菜（バイオ大学実験室で水耕栽培されたもの）・2株、食塩・尾上菜の重さの1割の量

キムチの素 [カツオの酒盗（塩辛で代用可能）・50g、リンゴペースト・200g、唐辛子粉末・80g、しょうが・10g、にんにく・10g、筋エビ粉末（琵琶湖産）・適量、はちみつ・適量、魚醤・適量、食塩・適量]

製造工程：1. 尾上菜に塩をしてしんなりさせる。（約半日）

2. キムチの素を作る。（上記、すべての食材をボウルで混ぜる）

3. 塩をした尾上菜を味見して、塩辛ければ軽く水でゆすぐ。

4. 尾上菜にキムチの素をすり込む。

5. 2～3日タッパーなどに入れて冷蔵庫で寝かす。

製造原価：100g に対して約 200 円

保存期間：真空パックで2週間。



#### 【尾上菜ふりかけ】

… 地域食材にこだわる事、保存が効くこと、収穫時期にまとめて加工できることに主眼を置き検討をした結果、ふりかけを作ることにしました。代表的な野菜を使ったふりかけとしては「野沢菜」がありますが、尾上菜の場合辛み成分が多くないため、当初は半生ふりかけも考えましたが、あえて近隣の食材だけを利用した味を進めることにしました。

使用食材：尾上菜（バイオ大学実験室で水耕栽培されたもの）・2 株、びわますの身（琵琶湖産）300g、筋エビ（琵琶湖産）・200g、えごま（長浜市余呉産）・適量、食塩・適量

- 製造工程：
1. びわ鱒を乾燥させる。(8 時間) 50
  2. 尾上菜を乾燥させる。(5 時間) 100
  3. 筋エビを乾燥させる。(5 時間) 30
  4. えごまは煎ってあるものならそのまま、なければ軽く煎る。
  5. びわ鱒、筋エビをを粉末にする。
  6. 尾上菜を手で細かく砕く。
  7. すべての食材を混ぜ合わせる。(尾上菜 100 に対し、びわ鱒 50、筋エビ 30 の割合)
  8. 味を見ながら適量の塩を混ぜる。

製造原価：100g に対して約 180 円

保存期間：製造から約 1 年（ただし、高温多湿の条件下でないこと）



## 5. 試食会の実施

実施日時：令和3年9月17日（金）13：00 ～

実施場所：旅館紅鮎内・食事処

参加者：尾上区住民・涌井氏、山本氏、長浜市農業振興課（4名）・  
一般社団法人長浜バイオビジネス創出研究会・  
ロハス長浜・前川氏



提供料理と試食者の感想：

○ 尾上菜キムチ

- ・ 尾上菜の食感を感じることができ、素材が活かされている。
- ・ 尾上菜特有の苦味もいい具合に感じることができる。
- ・ えぐみがあった。
- ・ 正直あまりおいしくない
- ・ 食感は良かった
- ・ 尾上菜の存在感がない
- ・ 尾上菜の食感を感じることができ、素材が活かされている。一番、尾上菜感がある。尾上菜特有の苦味もいい具合に感じることができる。商品化するとなると日が経つにつれ歯応えがなくなるのが課題。

○ 尾上菜ふりかけ

- ・ ビワマスの生臭さと、味が前面に出過ぎている。尾上菜の特徴は感じられない。エゴマに関して特に風味がなく、ビワマスふりかけになる。
- ・ 生臭い、魚臭い。
- ・ 尾上菜の味も香りもわからない。
- ・ ビワマスの生臭さと、味が前面に出過ぎている。琵琶湖のものはどうしても琵琶湖臭さ、香りが残る。その対策として味を濃くすることはできるけれど、既製品（調味料の味）に近くなってしまうので、どこで止めるかが大事。
- ・ 尾上菜の特徴は感じられない。エゴマに関して特に風味がなく、ビワマスふりかけになる。
- ・ ソフトタイプにしてみてもどうかと言う提案もあるが、尾上菜は葉脈の繊維がきつのでしっかり乾燥させないと残ったり保存や期間が短くなるという課題がある。



○ 尾上菜とうす揚げ煮浸し（参考食）

- ・ 非常に美味しいが、尾上菜の特徴はなく、尾上菜にする必要性がない。特徴を活かせると良いが、尾上菜そのものに特徴がないのが問題。
- ・ 一番美味しい、味はいいが、尾上菜でなくてよい
- ・ 家庭で作られている常備菜。
- ・ えぐみが少なく味もあっさりしていて非常に美味しいが、尾上菜の特徴はなく、尾上菜にする必要性がない。特徴を活かせると良いが、尾上菜そのものに特徴がないのが問題。
- ・ 家庭で作られている料理を商品化する必要があるのか。



6. 今後への課題

- ・ 産直びわではたたみ漬けがよく売れている。尾上菜の取れる11月～3月頃は他府県から白菜の仕入れを行っているという。今作っている尾上菜のF1種は非常に大きく代用がきく可能性がある。尾上菜のたたみ漬けで新たな組み合わせなど新商品の可能性を検討してはどうか。
- ・ 尾上菜はあまり特長を備えない食材であるため、主役にするのか、脇役にするかで加工品の趣旨が変わってくる
- ・ 餃子の皮やパスタ、おやきの生地に練り込むという方法もある。
- ・ 湖北の味『鴨ずき』のセットとして売り出してみてもどうか。
- ・ 地域の総合力を生かし個性のある加工品でブランド化し、商品化するのか、ほうれん草や水菜などの葉物と同じカテゴリーで市場に並べて販売するのかを考える必要がある。
- ・ 常備菜としての活用法。ほうれん草や小松菜といった野菜と並んで使いやすいのではないかと。おひたし、煮浸しなど。

## 7. 今後の尾上菜活用法

- ・ 高付加価値化には適さない食材であるため、無理に加工する必要があるのかが高いハードルです。
- ・ これまでの使われ方からして、尾上菜は常備菜としての利用が適当であるように思います。小松菜、壬生菜はもちろん、日野菜、野沢菜のように地域ごとに需要がある場合は今でも広く食用として栽培されています。