

大学キラリ

学びシテイ！北九州

若松トマトで着色した無添加ソーセージを開発した森田教授(左)、南山さん(中)とラベルをデザインした森さん



北九大ソーセージを共同開発

着色剤や防腐剤などを一切使わず、地場産トマトで着色した無添加ソーセージ「トマトウインナー」を、北九州市立天と畜肉加工メーカー「ヤギシタ」(八幡西区)が共同開発した。色の悪さが無添加製品の難点だったが、トマトに含まれる天然の着色成分に注目。試作を重ねても全国でも珍しい商品化にこぎつけた。

着色剤や防腐剤などを一切使わず、地場産トマトで着色した無添加ソーセージ「トマトウインナー」を、北九州市立天と畜肉加工メーカー「ヤギシタ」(八幡西区)が共同開発した。色の悪さが無添加製品の難点だったが、トマトに含まれる天然の着色成分に注目。試作を重ねても全国でも珍しい商品化にこぎつけた。

「食べられるソーセージを」と昨年8月、共同研究に着手。会議の中で「地元の農産品を着色に使えるか」と声が上がると、若松産のトマトを使うアイデアが浮上した。わずかな割合などで規格を外れたトマトの提供をJA北九(八幡西区)から受け、約2割混ぜて色味を改善した。日持ちは、一般的なソーセージ

トマトで無添加着色

研究に携わった同大国際環境工学部(若松区)の森田洋教授(食品工学)によると、ソーセージやハムなど加工肉には色味や日持ちを良くするため添加物が使われるのが一般的。一方、世界保健機関(WHO)の研究機関は2015年、添加物入り加工肉の発がんリスクを指摘し、添加物削減は加工肉製造の課題となっている。

研究に携わった同大国際環境工学部(若松区)の森田洋教授(食品工学)によると、ソーセージやハムなど加工肉には色味や日持ちを良くするため添加物が使われるのが一般的。一方、世界保健機関(WHO)の研究機関は2015年、添加物入り加工肉の発がんリスクを指摘し、添加物削減は加工肉製造の課題となっている。

同大とヤギシタは、開発した無添加の加工肉ブランドを「ひびきの燻」と命名。今回のトマトウインナーのラベルは同大修士1年、森友里歌さん(26)がデザインした。森田教授は「ベーコンやハムにも広げたい」と今後の開発にも意欲を見せる。商品は1袋(110g)税込み330円。ヤギシタの直売店などで販売している。【井上卓也】