

干芋の長期品質保持の取組

～レトルトで生まれた、新しい干し芋のかたち！～

研究担当部署 / 中部電力（株） 先端技術応用研究所 産業熱技術グループ

01 技術開発の背景・目的

干し芋（ほしいも）は、サツマイモを蒸してかわかした、あまくておいしいお菓子です。でも、じつは数か月しかもたないのので、災害のときの「非常食」にはむいていませんでした。そこでわたしたちは、「もっと長くもって、しかもおいしい干し芋」をつくれないうか、研究しました。



レトルト殺菌後の干芋缶詰

02 レトルト加工した干し芋の特長・用途

ヒントは、誰もがも食べたことがある「缶詰」あの銀色の缶に入れて、高い温度で加熱する方法（＝レトルト加工）を、干し芋に試してみました。

〔メリット〕

- ✳ 香りがよくなる
- 😊 もっとおいしくなる
- 👉 やわらかくなる
- とっても長もちする
- ❗ 冷蔵庫がいらない

〔用途〕

遠足・登山の携帯食 キャンプ 地震などの災害時の非常食



レトルト殺菌後の干芋

03 社会実装に向けた取り組み

この技術を、干し芋をつくっている農家さんや工場に伝えて、みんなに買ってもらえるローリングストックのアイテムを目指します。それに、レトルトの機械は干し芋以外にも使えるので、こんなアイデアも考えています。

- 🍢 おでんのレトルト
- 🍲 地元のやさいや牛肉・豚肉でつくったレトルトカレー
- 🍞 パンの缶詰

※ ローリングストック：ふだんの食事で少しずつ食べて、減った分を買いたす方法。こうすれば、いつも新しい非常食が家にある！という仕組み。



電気式レトルト殺菌装置

04 研究者より

「おいしくて、長もちして、災害のときにも助けになる食べ物をつくりたい」——そんな思いで研究しました。干し芋のほか、パンの缶詰めの試作品もみてください

中部電力（株）
先端技術応用研究所



産業熱技術グループ
河村 専任課長