

シーズ名	生および塩蔵キノコの洗浄（脱塩）処理の迅速化	分類：12
所属 / 職 / 氏名	食品醸造技術部 / 主査専門研究員 / 小野寺宗伸	
キーワード	塩蔵アマタケ、間引き生シイタケ，洗浄，脱塩，攪拌装置	

どんな技術？

一言アピール

迅速処理によるコスト削減や低・未利用素材の新規加工品開発に道を切り拓きます！キクイモ・チョロギ等の加工前の洗浄にも利用可能！

<研究のねらい>

湯通し塩蔵アマタケや間引き生シイタケの洗浄（脱塩）処理を迅速化するために水槽直径1.5m、高さ0.9mの攪拌装置（写真1）および水中ポンプを用いた異物（キノコ片など）回収装置（写真2）を開発しました。

<結果>

処理時間の目安は以下のとおり。

- 間引き生シイタケ（菌床栽培）の菌床片等の除去（写真3）：1時間程度
- 湯通し塩蔵アマタケの洗浄（異物除去）：10～20分間程度
- 湯通し塩蔵アマタケの洗浄・脱塩（塩分1%未満）：3～4時間程度



写真1 攪拌装置

写真2 脱塩洗浄中のアマタケ

写真3 洗浄後の間引き生シイタケおよびキクイモ

何に使えるの？

キクイモ（写真3）、チョロギ、根ショウガ等の農産物の加工前の一次洗浄にも利用できます。手作業が軽減され、迅速加工が可能になります。

関連特許

関連資料等