

5月下旬収穫の「アサクラサンショウ」 緑色果実の乾燥加工技術

【背景・目的・成果】

「アサクラサンショウ」は、但馬地域において特産物としての産地づくりが図られています。生産量の増大や需要の拡大に対応した技術として、「アサクラサンショウ」の5月下旬収穫の緑色果実(種白)の乾燥加工技術を開発しました。

乾燥前処理

- 乾燥前に行うブランチング処理(沸騰水中で1分間加熱処理)は、無処理と比べて、乾燥時間の短縮や乾燥果実の緑色保持に効果的です。

乾燥方法

- 乾燥は、保存性の指標となる水分活性が0.6以下になるように行います。適切な処理方法は、50℃から60℃の熱風乾燥で12時間程度です。

冷凍技術を組み合わせた乾燥加工技術

- 前処理(ブランチング)後の果実は、冷凍保存(-20℃以下12か月)が可能です。
- 乾燥加工は、冷凍果実(かたまり)を粗くほぐす、または自然解凍(10℃以下)した後、上記と同様に処理します。

乾燥果実の品質

- 上記の技術を用いた乾燥果実は、無処理(生果のまま乾燥)と比べて、「アサクラサンショウ」の特長である鮮やかな色調や風味(香り・辛み)を保持した製品となります。

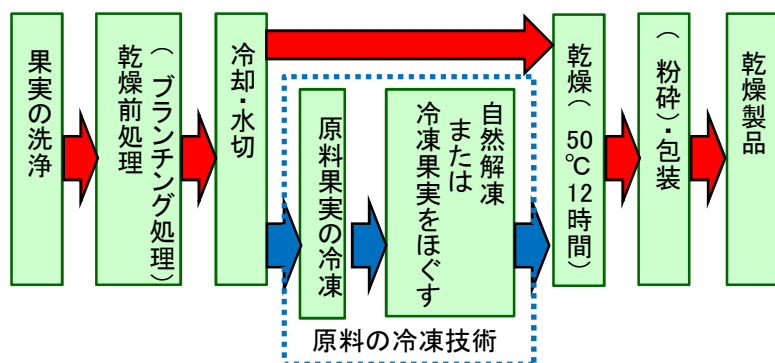


図2 冷凍技術を組み合わせた乾燥加工工程

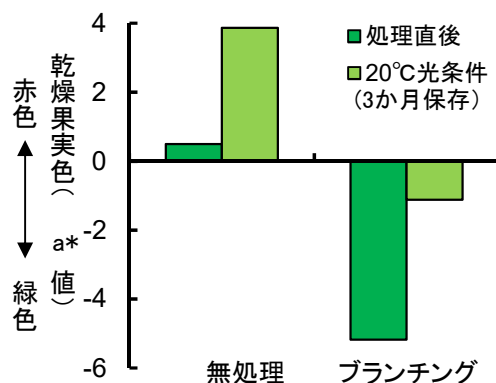


図1 乾燥前処理が乾燥果実色に及ぼす影響
処理直後及び20℃光条件で3か月保存後に調査



図3 5月下旬収穫のサンショウ乾燥果実
左: 無処理、右: 乾燥前処理(ブランチング)
上: 乾燥粉末、下: 乾燥果実

【技術の活用】

乾燥果実は、粉山椒や一次加工素材として利用できます。乾燥前処理と冷凍技術を組み合わせることで、「アサクラサンショウ」の特性を生かした乾燥果実を製造でき、季節を問わずに利用・販売することが可能となります。

