

アサクラサンショウの色調や風味を生かす 冷凍加工技術の開発

【背景・目的・成果】

アサクラサンショウは、兵庫県但馬地域で「朝倉さんしょ」としてブランド化が進められています。収穫・利用期間が限られていたアサクラサンショウ果実の長期保存、周年利用を可能とするため、前処理(湯通し)、軸取り工程、加熱処理を組み合わせ、鮮やかな緑色や風味の良さを保持できる冷凍加工技術を開発しました。



アサクラサンショウ

湯通し処理による色調保持効果

- 生果のまま(無処理)、または塩漬(従来品)で冷凍保存した場合、解凍後の果皮色は褐変が進む(図1)。
- 前処理として1分間の湯通し処理(沸騰水中に浸漬)を行うことで、解凍後も鮮やかな緑色の果皮色を保持できる。

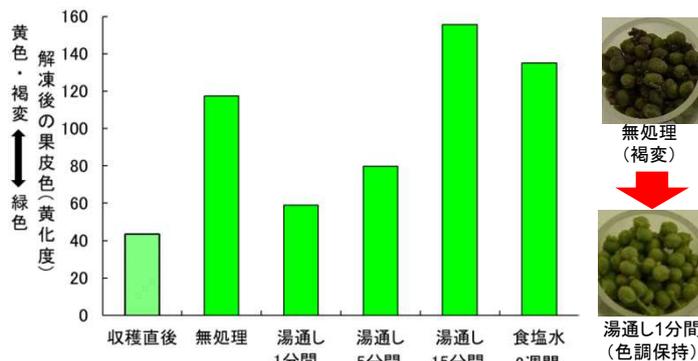


図1 冷凍前処理が解凍後の果皮色に及ぼす影響

冷凍加工技術の確立

- 湯通し処理、軸取り工程及び加熱処理を組み合わせさせた冷凍加工技術を確立し、冷凍加工品の商品化が可能となった(図2)。
- 開発した冷凍加工品は、塩漬(従来品・冷蔵6か月)と比べて、鮮やかな緑色や風味を生かせる長期保存(冷凍1年)可能な製品となる(図3)。

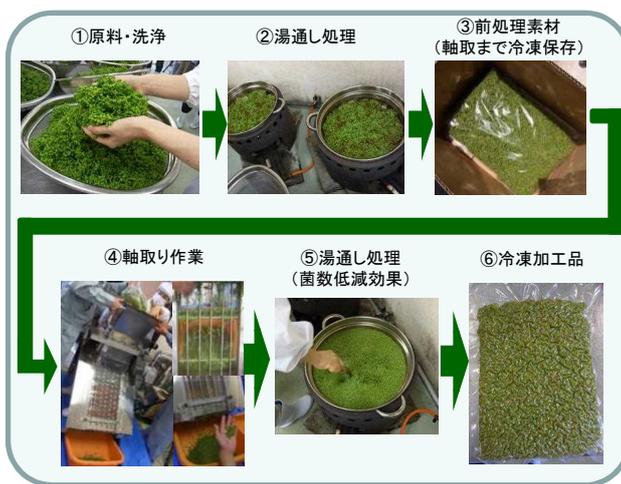
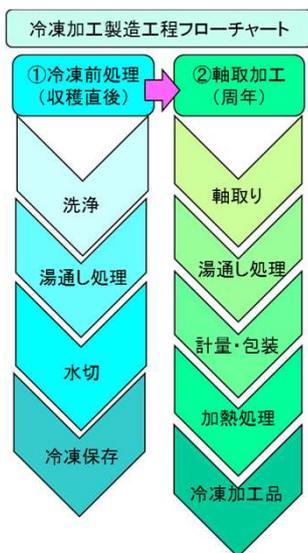


図2 アサクラサンショウの冷凍加工製造工程



加工品(冷凍加工品を使用)



炊き込みごはんの素



ペースト(左)・山椒みそ(中央・右)

図3 冷凍加工品(上)及び加工品(中央・下)開発事例

【技術の活用】

産地では、開発技術を導入して冷凍加工品の製造がスタートしました。今後は、食品加工企業等の実需者への販路拡大を図るとともに、既存の佃煮(つくだに)の他、冷凍加工品を活用した新たな加工品開発とその技術指導を進め、商品化につなげていきます。