

アサクラサンショウの特性を活かした加工品開発とブランド化支援

【背景・目的・成果】

県北部の但馬地域では、アサクラサンショウを用いた産地づくりが行われています。

苗木の新植による生産量増大に対応したブランド化支援研究として、収穫適期判定技術の開発や品質的特長を明らかにするとともに、特長を生かした冷凍加工技術を開発しました。

収穫適期

- 1 適期の目安は、開花後日数30～35日前後です(図1)。
- 2 種皮色が外観指標となり、乳白色～褐色化する手前までが適熟果となります。

収穫日	5/24	5/28	5/31	6/4	6/8	6/12
開花後日数	26	30	33	37	41	45
果実の大きさ	← 収穫適期 (黄色) →					
種子色						
果実の硬さ	← 収穫適期 (黄色) →					
収穫適期	← 収穫適期 (黄色) →					

図1 収穫適期 (2012年北部農技調査)

特性説明

- 1 アサクラサンショウ果実の香気成分は、リモネンの割合や含量が高く、他の系統と比べて、柑橘系のフルーティーな香りが特長です(図2)。
- 2 アサクラサンショウ果実は、大粒で、破断荷重値が小さくて軟らかく、佃煮としての加工適性に優れています。

冷凍加工技術及び加工品開発

- 1 冷凍前処理(図3)や加熱処理を組み合わせ、従来品(塩漬)よりも色や風味を生かせる長期保存可能な冷凍加工技術を開発しました(図4)。
- 2 食品企業等と連携して、色や風味を生かした新たな加工品を開発・商品化しました(図5)。

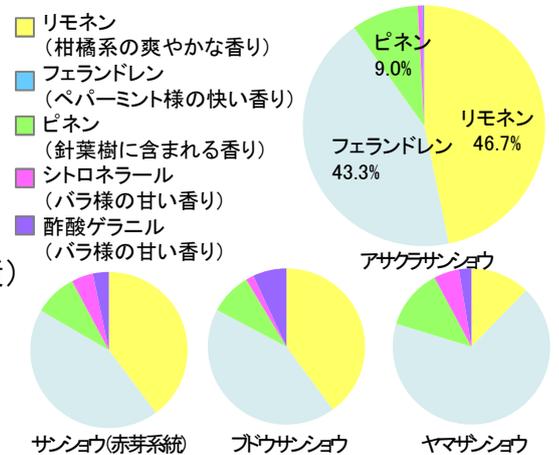


図2 サンショウ果実の香気成分組成

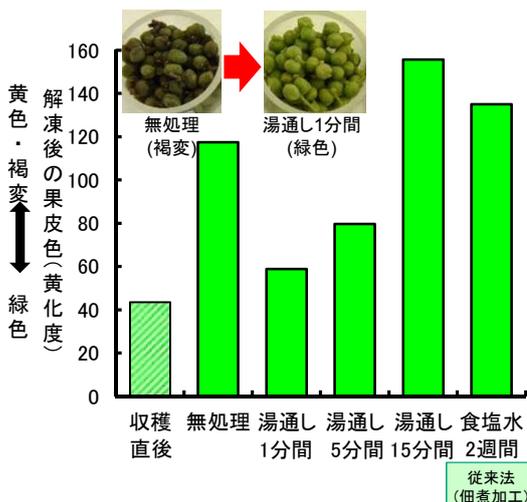


図3 冷凍前処理が果皮色に及ぼす影響

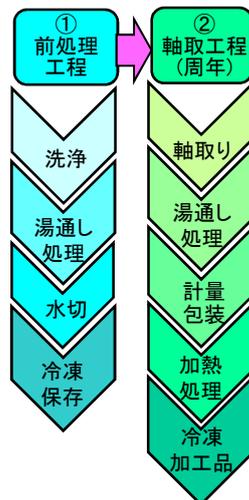


図4 特長を生かせる冷凍加工技術



図5 市場評価の高い冷凍加工品(左)及び色や風味を生かした加工品開発(右)

【技術の活用】

収穫適期判定による高品質な果実の出荷や品質的特長のPRを行うことで、ブランド強化につながります。特長を生かした冷凍加工品の現地製造が新たにスタートし、安定的な価格による通年販売が可能となりました。今後は新たな加工品開発やそれらを活用した6次産業化支援を進めていきます。