

特集 気象災害に打ち克つ栽培技術

特産農畜産物のブランド化を支える技術開発

農畜産物のブランド化は消費者や流通業者等に味や栄養価・機能性等の品質の優れた点を知ってもらい、品質の良い生産物を一定量継続して提供することが条件である。そして、そのための努力を積み重ねることが重要であり、その結果に対す

る成果の表れがブランドとなる。

今回の特集では特産農畜産物の品質面や生産面でブランド化を支援する4つの技術を紹介する。

永井 耕介（北部 農業・加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

「朝倉さんしょ」の1次加工品の開発

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る。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）や冷凍処理を組み合わせ、色調の鮮やかさを保持した1次加工品を開発した。

内容

アサクラサンショウ果実の生産量の増加が見込まれる中、生産組織による1次加工品及び商品開発による6次産業化を支援する必要がある。そこで、果実の鮮やかな色調を保持した1次加工技術について、冷凍前処理が解凍後の果実色に及ぼす影響を検討した（図1）。収穫直後の果実は鮮やかな緑色であったが、無処理や従来の長期保存方法である食塩水2週間浸漬では、冷凍後に解凍すると果実色が褐変して黄化度の値が高くなった。しかし、1分間の湯通しを行うと、冷凍・解凍後

も鮮やかな緑色の色調を保持することができた（図2①）。この冷凍品は1年を通じて軸取り等の工程を行うことで、実需者に出荷できる1次加工品となる（図2②）。

今後の方針

産地では開発技術を活用して1次加工品の製造がスタートした。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、既存の佃煮つくだの他、新たな加工需要の開拓を図る。

廣田 智子（北部 農業・加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

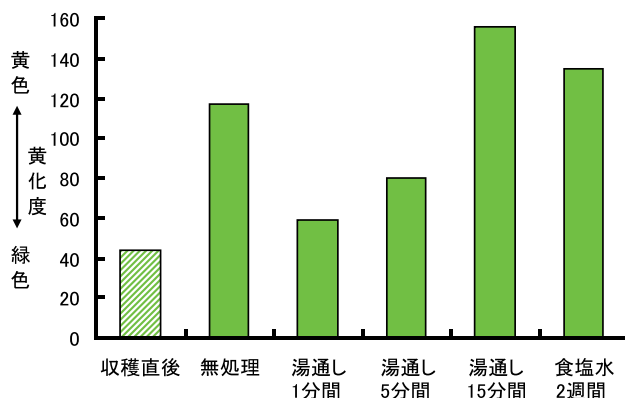


図1 前処理条件が解凍後の果実色に及ぼす影響

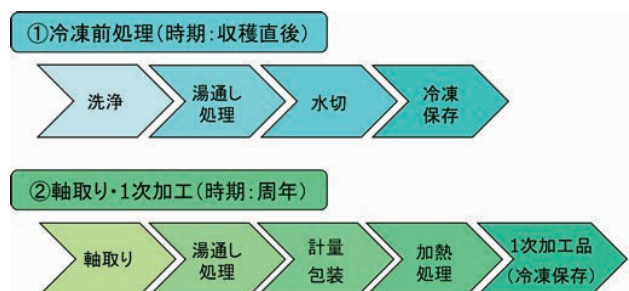


図2 アサクラサンショウの1次加工工程