

特集 地域特産物の生産・加工技術

「ひょうご五国」と呼ばれる本県では多彩な特産物が生産され、地域の魅力が詰まった生鮮品や加工品として販売されている。今回は地域特産物のさらなるブランド化を目指すための省力的な生

産技術、新しい価値を創出する加工技術の研究成果を紹介する。

山中 正仁（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

「アサクラサンショウ」緑色果実を用いた乾燥加工技術

「アサクラサンショウ」の5月下旬収穫の緑色果実を用いて、冷凍加工を組み入れた新たな乾燥加工技術を開発した。乾燥前処理（ブランチング）、冷凍保存、乾燥を組み合わせることで、鮮やかな色調や風味を保持した製品が得られた。

内容

「アサクラサンショウ」の緑色果実を用いた乾燥加工技術について、乾燥前に行うブランチング処理（沸騰水中で加熱処理）は、無処理と比べて、乾燥果実の緑色保持に効果があった（図1）。また、適切な処理時間は1分間であった。乾燥は保存性の指標となる水分活性が0.5以下になるように行い、適切な処理方法は、50℃設定の熱風乾燥で12時間であった。ブランチング後の果実は、冷凍保存による乾燥果皮色への影響が小さく、製造工程に冷凍処理（-25℃以下12か月間）を組み入れることが可能となった（図2）。上記の技術を用いた乾

燥果実は、鮮やかな色調や風味を保持した製品となり、周年の利用・販売が可能となった。

普及上の注意事項

乾燥加工向けの果実の収穫期は、従来の収穫期（5月20日前後の5日間）より5日程度遅く、作業労力の分散による生産拡大につながる。乾燥加工後の果実は、粒の形態で適切な包装資材（アルミ袋）を使用して低温保存することで品質低下を抑えることができる。

廣田 智子（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

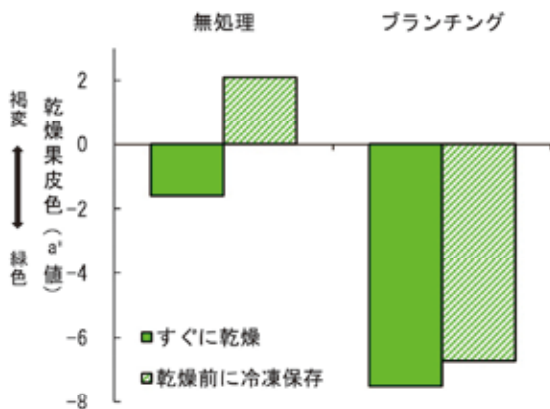


図1 乾燥前処理及び冷凍処理が乾燥果皮色に及ぼす影響
前処理：ブランチング（沸騰水中で加熱処理）1分間
冷凍：前処理後に-25℃3か月間保存
乾燥：50℃熱風乾燥（12時間）

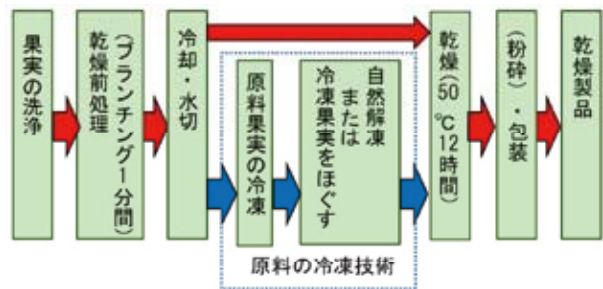


図2 冷凍技術を組み合わせた緑色果実の乾燥加工工程