

# 高級菓子用果実を用いた加工品開発

— 高級菓子用果樹産地化推進事業 (H28~30) —

愛媛県産業技術研究所

食品産業技術センター

主任研究員 金本 直晃

企画管理部

主任研究員 福田 直大

宇和島市・鬼北町・松野町・JAえひめ南は、(株)源吉兆庵と農林水産物の生産及び安定供給に関する協定を締結しており、H30.2に愛媛宇和島工場が竣工稼働した。現地では、新たな菓子用果樹の産地育成に取り組んでいる

そこで、新植された市田柿の品質を調査し、用途開拓を推進するべく加工品の試作検討を行いました。

## 【市田柿の品質】

項目	単位	柿原地区産			三間地区産			長野県産	
		H28	H29	H30	H28	H29	H30	H28	H29
重量	g	103.3	112.3	116.4	117.4	129.2	135.5	113.1	108.0
縦径	mm	55.2	59.8	61.8	60.5	60.4	59.6	56.4	57.8
横径	mm	56.6	57.8	59.2	59.3	61.9	63.8	59.1	57.9
条紋	0~6	2.7	3.1	2.5	2.8	4.4	4.8	2.5	4.0
種	個	-	1.7	1.7	-	4.4	6.6	-	0.0
硬度	kg	1.42	0.75	1.46	1.22	0.66	1.52	1.40	0.52
糖度		23.2	18.9	18.4	-	14.9	18.8	20.2	15.0
タンニン	mg/100g	280	195	118	-	39	27	410	25

## 【干柿の試作】

剥皮後、過酢酸製剤溶液に5分浸漬処理し、自然乾燥もしくは温風乾燥を行うことで、食味および外観について既存の干柿と遜色ないことが確認できました。



生果



干柿外観



干柿断面

## 【その他加工試作品】



フライ



アイス

本研究は、高級菓子用果樹産地化推進事業により実施しました。



求肥