

【全体概要】

パッションフルーツは、さわやかな味と香りを有し、果実離れ傾向が見られる若い世代にも人気の果実である。加工原料として、果汁が使われているが、果実重量に対して果汁割合が25%程度と少なく、加工向けとしては高コストである。そこで、通常は廃棄される果皮を使用した加工技術の実証、特性把握に取り組みとともに、当該技術の改良を進め、パッション全体の部位（果汁・種子・果皮・葉）や乾燥等の状態等における加工適性の把握に取り組む。この技術が確立されれば、新規就農者などの所得安定につながる。

新品種・新技術等の概要

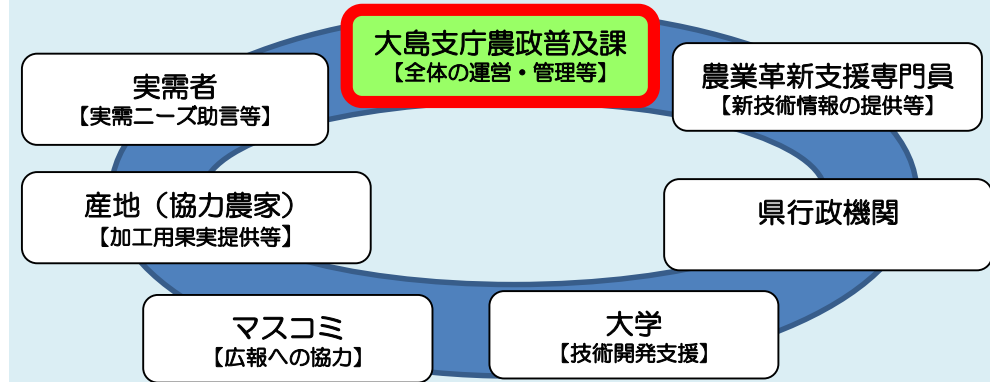
- 技術名：「パッションフルーツの果皮などを活用した加工技術」
- 普及状況：通常廃棄されているパッションフルーツの内果皮の部分を増粘剤として加工利用することにより、果実利用の歩留まりを高め、かつ極めて品質の高いジャムが得られる技術で普及実績はない。



主な取組内容

- 品種・技術の特性把握
当地産果実（果汁・種子・果皮・葉及び乾燥果皮・乾燥種子・冷凍果皮）の栄養成分分析
- 産地・実需者の発掘調査
生産農家、実需者への意向調査
- 品種・技術と産地・実需者とのマッチング活動
実需者へ産地情報、果実の情報提供
産地・実需者を対象とする意見交換会や交流会の開催

コンソーシアム候補の体制図



課題と今後の対応

事業実施2年目の平成27年度は、平成26年度に引き続き、果実の成分を詳細に分析し、実需ニーズに応じた品種特性を加工技術の専門家の助言を得ながら把握するとともに、産地・実需者との関係者と連携し、産地ブランド候補として、加工品の加工技術や販売等について検討し、コンソーシアム形成を図る計画である。