

## さくらんぼ・ぶどうを活用した6次産業化の検討

東北農林専門職大学附属農林大学校 農産加工経営学科 横尾 美空

## 1 取組みの背景

私は、我が家の果樹経営の新たな収入源確保のために、将来、加工部門を立ち上げたいと考えている。特に最近、高温や多雨により、規格外品の割合が高くなっているため、それらも活用していきたい。

そこで私は、長期保存が可能かつ低コストで製造でき、健康・美容面など様々な部分で注目されている「果実酢」と「セミドライ」に着目し、新商品の開発に取り組んだ。



図1 規格外品の様子

## 2 取組み内容と成果

## 【1】 さくらんぼの色と風味を生かした果実酢の開発

○取組み内容：さくらんぼの風味と色を生かすため、使用する酢と果実の配合割合を検討した。

○成果：使用する酢は風味の評価が良かった「りんご酢」に決定した。適度な赤色を出すために、ナポレオンと紅さやかの割合を1：1で製造することに決定した（表1、図2）。

表1 原料の酢が異なるさくらんぼ酢の食味評価 (n=15)

| 試験区   | 風味  | 酸味  | 甘さ  | 飲みやすさ |
|-------|-----|-----|-----|-------|
| 穀物酢区  | 2.1 | 3.0 | 2.7 | 3.6   |
| 黒酢区   | 2.2 | 3.1 | 3.1 | 3.0   |
| りんご酢区 | 2.4 | 3.0 | 2.7 | 3.6   |

※1～5で評価し、値が大きいほど強い



図2 完成した「さ酢らんぼ」

## 【2】 冷凍ぶどうを使ったセミドライの検討

○取組み内容：ぶどうの収穫期は加工する時間がなく冷凍して冬場に加工するため、冷凍ぶどうでセミドライを試作した。

○成果：乾燥前の比較をしたところ外観や味、乾燥時間に差はなかったため、解凍なしで製造できることが分かった（表2、図3）。

表2 ぶどうの乾燥時間

| 試験区   | 時間   |
|-------|------|
| 解凍あり区 | 45 h |
| 解凍なし区 | 48 h |



図3 解凍なし

## 【3】 ぶどうシロップ液を使用した加工品の開発

○取組み内容：セミドライを製造する際に漬け込むシロップ液には、ぶどうの色や風味が残るため活用したいと考え、ゼリー飲料を試作した。

○成果：ゼリーを固めるアガーの添加量は、風味や食感の評価がよかった3%に決定した（表3、図4）。

表3 アガーの量が異なるぶどうシロップゼリーの食味評価

| 試験区 | 外観（色） | 風味  | 硬さ  | 商品性 |
|-----|-------|-----|-----|-----|
| 2%区 | 2.6   | 2.9 | 2.3 | 3.5 |
| 3%区 | 2.6   | 3.1 | 2.9 | 4.3 |
| 4%区 | 2.5   | 2.4 | 4.3 | 3.3 |



図4 完成したゼリー飲料

## 3 今後の展開

- ① さくらんぼの残渣の活用の検討
- ② 大粒種ぶどうでの解凍の有無や穴の有無の検討
- ③ 実家で6次産業化した場合の経営試算