



平成30年2月28日

国立大学法人弘前大学

農学生命科学部 准教授 前多隼人

カネショウ株式会社、なんぶ農援株式会社

ひろさき産学官連携フォーラム 青い森の食材研究会

青森産妙丹柿を原料にしたお酢 「妙丹柿酢」 新発売

概要 青森県産の妙丹柿を原料製造した柿酢の販売を開始します。青森県南部町産の妙丹柿は江戸時代から生産されていると言われており、歴史ある特産物です。このたび、弘前大学とカネショウ株式会社、なんぶ農援株式会社と共同で、妙丹柿を使った新しい加工食品として、「妙丹柿酢」を開発することに成功しました。ポリフェノール含有量が普通の穀物酢よりも高いことが特徴です。料理の他、柿酢ドリンクとしても楽しめます。

「妙丹柿酢」と「くだもの酢 妙丹柿酢」(柿酢飲料)の2タイプの製品の販売を致します。南部町特産の妙丹柿の健康機能性について、弘前大学となんぶ農援株式会社(南部町)はこれまで3年間研究を続けてきました。このたび弘前市が主体として運営する、ひろさき産学官連携フォーラム 青い森の食材研究会の協力を受け、カネショウ株式会社(弘前市)の協力の共に新しい妙丹柿の加工品の開発を進めました。その結果、柿の黄色い色を生かした味わい豊かな「妙丹柿酢」を完成させました。

これらの研究成果についての記者発表会を下記の日程で実施しますので、取材等よろしくお願い申し上げます。

1. 日 時: 平成30年3月8日(木曜日) AM11時より
2. 場 所: 弘前大学創立50周年記念会館 岩木ホール
3. 発表者: 弘前大学 農学生命科学部 准教授 前多隼人
カネショウ株式会社 代表取締役社長
ひろさき産学官連携フォーラム 会長 櫛引利貞
なんぶ農援株式会社 専務取締役 岩間 正雄

問い合わせ先

(広報担当者) 弘前大学研究・イノベーション推進機構 研究推進部研究推進課 山本 諭
TEL: 0172-39-3911 FAX:0172-39-3919 E-mail: sangaku@hirosaki-u.ac.jp

(研究担当者) 弘前大学農学生命科学部 准教授 前多隼人

TEL/Fax: 0172-39-3790 E-mail: hayatosp@hirosaki-u.ac.jp

開発の背景

妙丹柿は南部の殿様が参勤交代の帰り道、会津から大根に差し、大切に人の手で運ばれ持ち帰り栽培が開始されたとされている、大変歴史ある特産物です。現在、南部地域に残る妙丹柿の樹齢は200年を超える老木も多く、その当時の一枝が根付いたものとも言われています。妙丹柿は比較的小型であること、果肉が粘質であること、繊維や種子が少ないこと、なめらかな果形であることから干し柿として非常に適した品種です。弘前大学となんぶ農援株式会社ではこのような歴史ある特産物の有効活用と付加価値の向上を目指し、健康機能性や魅力的な商品開発のための共同研究進めてきました。

研究の経緯

弘前大学では妙丹柿や妙丹柿の葉に含まれる成分の特徴などの研究を進めてきました。なんぶ農援助株式会社ではその知見を活かし、これまでに柿を使ったドライフルーツ、チョコレート菓子、冷凍柿、柿の葉茶などの商品化をおこなってきました。しかし、柿は収穫後保存が余り長くできない果実であることから、更に高度な加工食品の開発が望まれていました。

ひろさき産学官連携フォーラムでは産学官金の様々な職種の方々の交流やマッチングを進めており、その中の活動でカネショウ株式会社の技術を使った妙丹柿の柿酢の開発を進めることとなりました。

柿酢開発にあたり、色が悪くなる問題や渋戻りの問題などの課題がありましたが、2年間の試行錯誤の末、安定的に美味しい柿酢を製造することが可能となりました。

研究の内容・意義

「妙丹柿酢」の開発にあたり、柿の鮮やかなオレンジ色を生かすこと、原料由来の渋みが発生しないようにすることに工夫をしました。

また研究の結果、穀物酢よりもポリフェノール含量が高いことがわかりました。更に体内で発生し、身体に様々な害を与えていると言われている活性酸素の消去能を評価した結果、穀物酢よりも強い効果を示しました。従って、ポリフェノールを主体とした抗酸化物質が「妙丹柿酢」には含まれていることが明らかになりました。健康な食生活のサポートになる食材として活用できる可能性があります。

東京で開催された全国規模の展示会（アグリビジネス創出フェアなど）に出展し、アンケート調査をおこなった結果、青森県での柿の生産の認知度はわずか25%でした。一方で柿酢やリンゴ酢を含めた果実酢の使用経験者は52%と意外に高く、「妙丹柿酢」が販売されるのであれば、ドレッシングなどの用途以外にも煮物や肉料理などにも使いたいとの声を頂きました。

今後、生果や冷凍柿としての販売が難しい形の悪いものや、収穫時期の遅れからその他の加工が難しくなってしまった妙丹柿を使い、新しい柿加工品として販売を拡大してゆく計画です。パッケージはこれまでの妙丹柿製品のデザインと統一感をもったものとししました。「妙

本プレス発表は、3月8日(木) AM11:00より、弘前大学にておこないます。

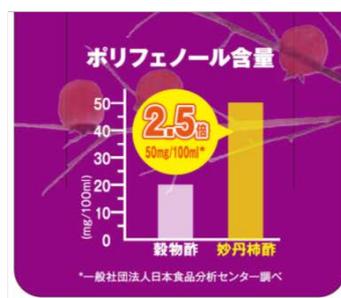
「丹柿酢」と「くだもの酢 妙丹柿酢」(柿酢飲料)の2タイプの製品を販売します。ポリフェノールの含有量の表記と「弘前大学共同研究」の文字が入っております。



妙丹柿酢



くだもの酢 妙丹柿酢
(柿酢飲料)



妙丹柿酢製品添付ラベル

販売製品写真

今後の予定・期待

青森県南部地方産の妙丹柿を使った新しい加工品として「妙丹柿酢」が完成しました。ポリフェノールが含まれ、また通常の穀物酢と異なった果実酢独特の風味が楽しめる製品です。

ひろさき産学官連携フォーラム 青い森の食材研究会では県産食品の健康機能性の情報発信と研究を進めています。今回の「妙丹柿酢」のケースと同様に、今後も地元企業と連携し、県産食品の機能性を生かした製品の開発を進めていきたいと考えています。

用語の解説

1. 妙丹柿

長宝珠形をした小型の渋柿で、小粒ながら味が濃厚で、干し柿用として主に食べられてきた。青森県南部地方で栽培されてきた柿は「南部柿」とも呼ばれている。250年以上前からこの地で栽培されていると考えられている。

2. ひろさき産学官連携フォーラム

産学官連携による共同研究を推進するための企業・大学・公的研究機関・行政・金融機関等による連携・交流組織です(平成17年1月設立)。弘前市役所商工振興部産業育成

本プレス発表は、3月8日(木) AM11:00より、弘前大学にておこないます。

課と弘前大学研究・イノベーション推進機構が共同で事務局を運営し、企業活動や研究活動の参考になるような講演会・セミナーを定期的で開催し、会員の知見、技術の向上と会員相互のネットワークの構築を図り、調査研究開発を促しています。

3. 青い森の食材研究会

青森県内の大学や試験研究機関で、「食」の機能性等を研究している研究者を中心とした研究会。ひろさき産学官連携フォーラム内の研究部会では、機能性の情報を発信するとともに企業と共に新商品開発などを促し、県産機能性食材の活用し産業振興に結び付ける活動を進めています。