

ナシ受粉専用品種果実を用いたシロップ漬け加工方法の検討

農業技術センター横浜川崎地区事務所

実施期間: 令和4～5年

課題・目的

- ナシ受粉専用品種‘松島’が一部結実する園が見られるようになり、肉質が硬く利用されていなかった果実の有効利用が求められていた。
- シロップ漬けを試作したところ、加工原料として利用できることを確認したが、過熟傾向であったためシロップ漬けに適した収穫時期や加工方法を検討した。

活動内容

- 原料果実の収穫時期を検討するため、早期(適期の約2週間前)と適期に収穫した果実を用いて加工を行った。あわせて、生果として貯蔵できる期間を明らかとするため、収穫後冷蔵し、1週間以内、2週間、1か月間貯蔵した果実を加工し、食味(外観・食感・味)を評価した。
- 加熱器具の違いによる加工時間の短縮、仕上がりを検討するため、鍋及び圧力鍋を用いて加工し、製造した加工品を冷蔵保存1週間後、1か月後、3か月後に食味調査を行って評価した。



早期収穫の松島



適期収穫の松島



シロップ漬け

具体的な成果

- 早期と適期の収穫果実は、加工原料として両者とも使用可能であった。ただし、早期収穫の果実は硬く、皮を剥く工程で力が必要である。貯蔵期間が長い果実は加工後に果肉が少し軟らかくなり、硬さの好みによるが、硬い食感に仕上げたい場合は貯蔵期間が短い果実が適していた。
- 圧力鍋による加工は、多少時間が短縮されたが、果肉の崩れや軟らかすぎる仕上がりとなった。鍋では硬さの仕上がり具合が安定したことから、鍋による加工が適していた。
- ‘松島’のシロップ漬けに適した加工方法が明らかとなった。加工を希望する農業者には講習会等で情報提供するとともに、加工方法は「普及活動実績集」に掲載し、関係者に周知した。