

未来を開く

青森産技センター報告

—25

夏秋イチゴ「なつあかり」

イチゴは人気の高いフルーツで、洋菓子店では季節を問わず使われているが、夏から秋にかけて国産が品薄となるため、外国産が多く用いられている。一般的に外国産は国産より食味が劣る上、食の安

優れた香りと甘さ

販促へおいしさ数値化

全・安心の観点からも、洋菓子店の国産志向は強い。実は、夏から秋にかけて北海道や東北などで冷涼な気候を生かしてイチゴが生産されており、本州最北端に位置する本県でも盛んである。野菜研究所では、本県の夏秋イチゴの生産振興のために、東北農業研究センターが育成した味の良い品種「なつあかり」に注目し、研究に取り組んでいる。

甘みたっぷりの「プレミアムなつあかり」



種と比較して格段に食味が優れているのが特徴だ。県内では2003年から栽培が始まり、当研究所が把握している。限りで現在生産しているのは八戸市と三戸町の3戸と少ないが、いずれも味に自信を持っている。

品質が高い「なつあかり」だが、その魅力を消費者にどのように伝えるかが課題であった。そこで、科学的分析から、おいしさを数値化（見える化）して、販促進活動の効果を高めることを目指した。

14～15年の2年間の取り組みで、糖度が9・5度とほかの品種（A品種9・3度、B品種8・3度）より高いことや、香気成分である酪酸エステル類（バナナやパイナップルに含まれる香り）の含有率が10・7%（A品種7・5%、B品種5・4%）と高く、フルーティーな香りが強いことを明らかにした。

さらに、完熟状態（果実の着色具合が9割以上）で収穫することで糖度をさらに高めた「プレミアムなつあかり」をつくった。収穫が早いと糖度が低く、遅すぎると果実が軟らかくなりすぎて輸送中に傷つきかねない。生産者の優れた技術と手間があつてこそ逸品だ。

16年には生産者と東京の一流洋菓子店との取引が始まった。「なつあかり」を起爆剤として、本県の夏秋イチゴの知名度向上につなげたい。

（野菜研究所栽培部 町田創）

東奥日報 平成28年9月30日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。