

青森の香り産業創出事業

－植物系芳香成分の利用技術の開発－

The project to launch the scent industry of Aomori Prefecture
-Development of utilization technology of plant system perfume components-

山口 信哉、内沢 秀光、*福士 充
(*大湊興業(株))

青森県が有する豊かな自然のうち、リンゴ、ハマナス、ヒバ、クロモジなど芳香を有する植物資源に着目し、香りに関連する商品開発に取り組んでいる。このうちハマナス(学名 *Rosa rugosa*) は下北半島が産地として有名であるが、バラ科(ハマナスの英語名 Japanese Rose) のこともあり、花の香りの人気は高い。バラは観賞用が大部分を占めており、香りを有する品種は少ないが、ハマナスは自生しているものでも香りが強い。バラやハマナスは、香りを呈する精油分が非常に少ないこと、また一般的な水蒸気蒸留(100℃に熱した水蒸気を吹き込む方法)による香りの抽出法では、香りが熱により変質してしまうこともあり、香りの抽出は困難であった。今年度は、ハマナスの香りの新規な抽出法について取り組み、種々検討した結果、食塩水にハマナスの花弁を浸漬したところ、香りが抽出されることが明らかとなった。食塩濃度は10%(W/V)以上必要であり、5%ではハマナスの花の香りは弱かった。このときハマナスの香りばかりでなく、赤い色も同時に抽出された。次年度は、この香りの生理機能や商品化に取り組む予定である。



写真. 採取したハマナス花の処理(洗浄)及び花の香りと色の抽出法の開発

表. ハマナス花の香りの抽出に及ぼす食塩濃度の影響

食塩濃度 (%)	ハマナスの香りの抽出結果
2	× (香りなし)
5	△ (香り弱い)
10	○ (強い香り)
20	○ (強い香り)