

中南地域もも産地育成促進事業

－もも加工品試作試験－

The project on the rearing of the Peach locality in the middle south district of Aomori Prefect.

-Processing test with peach fruit-

奈良岡馨

中南地域もも産地育成促進事業では、りんご中生種「つがる」の果実軟化等生育不良や価格低迷等により、それに代わる品目として中南地域を中心にももの作付けが進んでいることから、中南地域におけるもも産地育成促進を図ることを目的に、高品質生産技術普及に関する取組みとともに、付加価値の高い新たな加工品開発について検討している。弘前地域研究所は、加工品開発部分を担当し、中南津軽で栽培普及が進められている晩生品種「川中島」を原料として、ワインや酢、シロップ煮、乾燥品等について試作試験を行った。

試作した加工品について、生産者をはじめとする関係者にて評価を行った結果、酢はそのままでは酸度が高いことから、希釈して飲用タイプにした方が良い、甘味が足りなという意見が多く、発酵により原料の風味が低下する傾向にあった。ワインについては透明タイプと混濁タイプを試作したが、混濁タイプは果肉分が沈殿して分離すること、原料の風味がほとんどないことから低い評価であった。最も評価の高かったのは凍結乾燥品で、味、香りとも原料の特徴が残っていることから、お菓子やパン等の素材として期待できる等講評であった。欠点としては、吸湿しやすいことであり、乾燥助剤等の使用により改善可能と思われた。これらの結果をうけ、次年度には再試作試験を行い、高付加価値化を図っていく予定である。

図1 ワイン製造工程

写真1 ワイン（左：透明、右：混濁）

図2 酢製造工程

写真2 酢

表1 ワインの品質

	もろみ量(ml)	製成量(ml)	アルコール分(%)	比重	酸度(リンゴ酸として)	pH
清澄ワイン	6,000	5,860	10.7	1.0074	0.48	3.45
混濁ワイン	5,000	4,720	9.8	0.9856	0.5	3.44