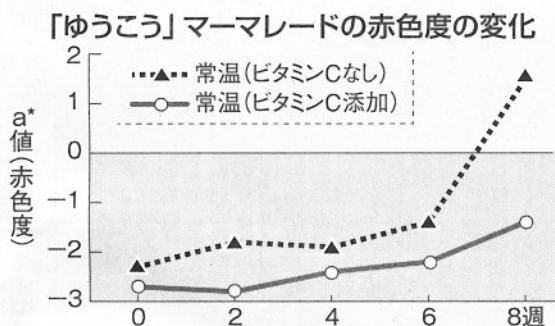


農業技術

プリズム

香酸かんきつ「ゆうこう」は、長崎市周辺に古くから自生している県固有の品種で、江戸時代のキリスト教信仰に関連すると



香酸かんきつ「ゆうこう」

果実の特性生かして マーマレードに加工

考えられています。外観はユズに似ていますが、ユズとは特性が異なり、果皮や果肉はほとんど苦味がなく、爽やかな香りとまろやかな酸味が特徴です。市は「ゆうこう」の生産振興

を進めており、果実を利用した加工品開発が期待されています。そこで、「ゆうこう」果実の特性を生かしたマーマレードの加工技術を検討しました。通常のマーマレード加工で

は、果皮の軟化と苦味の減少を目的に、熱湯で数回湯がきまします。しかし、果皮に苦味の少ない「ゆうこう」果実は、保存のために冷凍することで果皮の組織が破壊され、解凍後には軟化していることから、湯がき工程を省いても苦味が少なく、風味のよいマーマレードができます。半解凍状態の果実はスライサーで薄くスライスすることができ、手作業で刻む従来の手法より作業性も改善します。ただ、果実は種子の数が多いため、スライスする前に、種子ごと果実中央部を切り落とす必要があります。

冷蔵貯蔵した「ゆうこう」マーマレードは変色しませんが、常温で貯蔵した場合、赤色度が増し褐色に変色しやすいことが分かっています。マーマレード加工時に、原料果実重量に対してビタミンC0.5%を添加すると、変色を防ぐことができます。

(長崎県農林技術開発センター 西 幸子)