

(別紙)

## 事業報告

会社名	三重県
代表者名	知事 野呂昭彦
開発部署名	三重県農業研究所 紀南果樹研究室
担当者	主任研究員 須崎徳高

### (1) 検討会

略

### (2) 試作品開発に当たっての調査の実施 (ニーズ調査、反応評価等)

略

### (3) 調査結果の内容 (評価)

<調査1>アテモヤにあった冷凍方式について検討した結果、急速冷凍A方式(冷風と電磁波利用)はなめらかな食感でフルーティーな味わいを保持しており、総合的にみて最も商品性が高いと思われた。急速冷凍のB方式(冷風と磁力、電磁波利用)とC方式(冷風のみ)は同程度の評価であり、通常の緩慢冷凍よりは評価が高く商品性はあると思われた。

<調査2>試作した冷凍加工商品の商品性等について評価した結果、味は概ね良い評価であり、「値段次第では買っても良い」や「買いたい」で90%を占めるなど好ましい評価が得られた。買っても良いと思う価格については、上限の平均は253円であったが、300円以上でも1/3を占め、目標とする300円でも設定が可能と思われた。また、冷凍加工品を食べると、生果を食べてみたくなるという回答が多く、生果の購買意欲を誘引する力があると思われた。

### (4) 試作品の内容

試作品の製作時期	試作品の種類	試作品のコンセプト (改良・開発に当たっての新たな視点等)	備考 (試作品の姿)
21年11月～ 21年12月	アテモヤ真空パックフローズン (カッティング程度、冷凍方法の異なるサンプル、業務用カット、串付きなど)	・「アテモヤ」の完熟果のうち果肉だけを使ったカットフルーツとして、1個当たり単価のリーズナブルさ、食べきりサイズを実現する。 ・これまでアテモヤ(生鮮果実)は11～12月の限られた期間にしか食べられなかったが、真空パックのフローズンとすることで、1年を通じて楽しめるようにする。 ・また、冷凍に当たっては、CAS冷凍等の瞬間冷凍技術を使うことで、通常冷凍に比べ、ドリップ、果肉の変色等が抑	 フローズン試作品 

		<p>えられ、アテモヤのまろやかな食味や食感が楽しめるようにする。</p>	 <p>業務用サンプル</p>
--	--	---------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

<ul style="list-style-type: none"> <li>・今回の取り組みによってCAS冷凍が優れることがわかった。しかし、CAS冷凍施設は大変高価であり導入は困難であることから、生産者が販売主となってCAS冷凍業者に委託加工することを基本に考えることとする。</li> <li>・アテモヤ真空パックフローズン1カット当たりの製造原価は、委託加工料120円、パッケージ料17円、送料及び諸資材5円、保管等冷凍庫及び電気料金20円、原料を除いて合計162円となる。</li> <li>・目標とする小売価格は1カット(パック)当たり300円で、アンケート調査からもちょっと高めだが可能な範囲であると思われた。実際の販売時には、これに店舗の販売手数料60円(販売価格の約20%)が必要となる。</li> <li>・以上のことから、アテモヤ・フローズン1カット当たりの原料価格は78円となり、1kg当たりにすると1,560~1,872円に相当する(1kg当たりカット数20~24)。原料価格は当初2,000円程度を目標にしていたがやや下回る結果となった。原料価格(農家の手取り価格)の配分を高めることが今後の課題である。今後、加工扱量を増やして委託加工料や販売手数料の低減交渉等ができるようにしたい。(参考:原料果実の青果向け価格は1kg当たり3,000円)</li> <li>・なお、比較のためのジュース原料は存在しない。</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(6) 原料用果実調達のコエ方(果実の品質、購入先、生産コスト低減手法、栽培指導内容、価格変動リスクへの対応方法等)

試作品名	原料用果実の品質	調達方法(生産コスト低減手法等)	備考
アテモヤ真空パックフローズン	完熟果実で、生食用よりも小さなサイズも可能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者が販売主となって、加工業者に加工を委託して製造し、一般の観光施設等で販売する。このことから、直接的な原料購入の考え方はないが、原料価格が農家の手取り価格となる。加工業者から原料として買いたいとの依頼があった場合はこれが調達価格となる。</li> <li>・今回の着蕾促進技術の開発により、生果用果実に比べ小玉果(1kg→500~600g/個)となるが着果数を増やすことで高収量生産が可能となり、原料の安定確保と価格低減の可能性が高まった。</li> </ul>	

(7) 栽培技術の実証

実証時期	実施場所	実証課題	実証内容・結果	備考
21年6月～ 22年1月	紀南果樹研究室 及び紀宝町(現 地)	着蕾促進技術の 検討	高収量を得るためには、無着花枝をなくし結実枝率を高める必要がある。試験では無着花枝を摘芯+摘葉することによって、再発芽による着蕾を85%を越える高確率で確保できることがわかった。	詳しくは別添の成績書参照のこと。

(8) 栽培マニュアル・報告書等の作成及び配布

報告書等の名称	内容	配布先及び作成部数	備考
亜熱帯果樹「アテモヤ」栽培暦	原料となるアテモヤを生産するための栽培マニュアルを1枚の暦形式に表現。今回開発した、着蕾促進技術も表現している。	配布先：アテモヤ生産者、関係指導機関等 作成部数：200部	

(9) 製品化の見込み（販売先、販売方法等）

試作品名	販売先	販売方法	備考
アテモヤ真空パックフローズン	観光集客施設 道の駅(売店) 宿泊交流施設等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍ショーケース内に陳列して販売する。</li> <li>・製造できれば観光集客施設や道の駅での販売は可能である。宿泊交流施設等については、サンプルを提供して話し合ったが、値段の面で折り合っていない。業務用については今後の課題である。</li> </ul>	

(10) 加工品の試作、原料の栽培方法の検討までの検討の経過、各種調査、事業の内容略