

事業報告

大分県カボス振興協議会
会長 片岡 登喜男
担当者 前原 美恵子

(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)

乾燥技術について(6月調査)

- ・低温乾燥(20~40℃)は、通常の温風乾燥やフリーズドライよりも緑や黄色が鮮やかで、香りが強い(原料の特徴が損なわれていない)残っている。
- ・原料の果皮を冷凍保存した場合、生果からよりも品質が劣るので、今後の実用化で冷凍品を用いる可能性があるならば検討の必要性がある。
- ・他県の柑橘の状況として、ブラッドオレンジ、柚、すだち等の乾燥依頼がある。うんしゅうみかんについてはみかん砂糖などの商品も販売されている。

カボス果皮(緑)粉末について(10月~12月調査)

- ・苦みが強く、添加割合が限られる。苦みがとれれば用途がある。
- ・低温乾燥法で渋滞の乾燥法より機能性成分が高含有であれば、それをアピールする製品を作りたい。
- ・焼き菓子にした場合は、カボスの色、香りともに残らない。
- ・ソースの原料としては糖類を加えて煮詰めるだけなので、便利がよい。また、緑色のソースは他にキウイくらいしかないため、利用価値が高い。
- ・菓子の種類によっては水分が邪魔なため、その際は粉末は利用しやすい。
- ・柑橘類の中でカボスは香り、色とも失われやすく、利用しにくい。
- ・粉末の粒度が荒いと、麺が切れやすくなる。

カボス果皮(黄)粉末について(22年1, 2月調査)

- ・緑ほどではないが、苦みがある。
- ・うどんはゆでると香り、味ともにあまり感じられない。粒度が荒いと、嚙んだときに香りが感じられるのでは。
- ・粉末の単価として200gで500円弱程度でないと、利用が難しい。

カボス果皮加工品意見交換会

- ・粉末では香りが飛びやすいので、乾燥果皮を使用直前(1週間前)に粉末化する、窒素充填して密封し酸化を防ぐ等が必要
- ・香りは製品を作った後に、別途カボスの精油の香りに移すなどを考える方がよい。
- ・麺はゆでると粉末が流出する。油でコーティングしてみたが、効果はなかった。
- ・麺の場合は、麺に練り込むだけでなく、つゆに加えるなどもよい。

(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)
H21年10月 ～22年2月	カボスの乾燥 粉末	①味・香り・成分を損なわない低温 乾燥法等による乾燥・粉末化(商品化) ②安定的需要の確保と農家所得の向上 による産地の維持・強化	    

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

①原料価格 80円/kg(原材料単価)・・・A 歩留まり0.1 原料1kg→粉末100g
②乾燥・粉末に係る経費 1,200円/kg・・・B
③製造原価 2,000円/kg・・・A+B
④小売価格の目標 3,000円/kg 加工原料果汁用単価 40円/kg (平成21年全農おおいの取り扱い実績) 青果単価 152円/kg(平成21年全農おおいの8-10月取り扱い実績)

(6) 原料用果実調達の方(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
カボス粉末	①未成熟カボス(緑) ②成熟カボス(黄) * 県防除暦に基づく 資産履歴記帳	既にある産地→搾汁(加工業者等)ルートを活用しながら、果汁搾汁後の果皮の乾燥・製粉を行う一環製造体制を確立し、コストの低減を図りつつ、原料用カボスの減農薬・省力化と早期成園化の実証を行い、原料の安定供給体制を確立する。	

(7) 栽培技術の実証

実証時期	実施場所	実施課題	実証内容・結果	備考
H21年6月 ～ H22年2月	国東市	省力栽培技術 の実証	①減農薬 ②省力化 ③早期成園化	

(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
加工用カボス栽培 マニュアル	加工原料用カボスの安定生産 ・供給に向けたマニュアル	配布先：カボス生産農家 作成部数：1500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
カボス粉	県内外加工業者等 ①製麺業者 ②菓子業者 ③豆腐業者 ④料理店等	①需要が見込める候補店(業者)をリストアップ、個別訪問、サンプル提供による需要(顧客)確保 ②ホームページ掲載等による需要開拓 ③地元新聞社等マスメディアを利用した広報活動による需要開拓等	

(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