

平成20年度

「果実加工品実用化可能性調査」の実施結果

(加工・業務用果実需要対応産地育成事業 中間事業者等育成支援事業等)

平成21年4月

## 調査の目的と調査内容

### 1 調査の目的

国産果実を原料とした果実加工品について、消費者等のニーズ把握を行い、それに基づき、果実加工品の試作品を製作するとともに、消費者の反応評価を行い、新たな果実加工品の実用化の可能性を探るために、委託調査を実施した。

### 2 委託調査の内容

国産果実を原料とした果実加工品について、消費者等の実需者ニーズや学校給食、駅中、コンビニなどの新たな販売場面、販売先、販売方法などを考慮して、既存のカットフルーツ、果汁、ゼリーなどの果実加工品を改良し、またはスムージー、果実ソース、フルーツサラダなどといった新たな需要の視点から開発を行い、試作品を製作するとともに、これに対する消費者の反応などを評価し、現行の生食用価格と加工原料用価格との間を埋める国産果実の新たな加工用途の開発を行った。これらの調査を、果実加工品を製造する農業協同組合、民間企業、農業生産法人、都道府県試験場等に委託して行った。

### 3 調査実施企業、団体等（7 団体）

- (有) 白神アグリサービス（青森県）      ドライフルーツの開発
- 小島食品製造株式会社（愛知県）      果実ジャムの開発
- 三重県農業研究所（三重県）      ブドウ顆粒パック、冷凍ブドウの開発
- (株) ジューサーバー・コーポレーション（大阪府）      果実ゼリーの開発
- (有) 柚冬庵（徳島県）      ゆず酢とゆず酢を使ったすしセットの開発
- 全農岡山県本部（岡山県）      果実コンポート、ドレッシングの開発
- 筑前あさくら農業協同組合（福岡県）      柿チップ、柿糖蜜漬けの開発
- 青森県農村工業農業協同組合連合会（青森県）      果実ソースの開発
- (株) ベジフル・アート（埼玉県）      果実ジュレ・ジュースキッドの開発

### 4 委託年度

平成20年度