

## 事業報告

団体名	岩手県農業研究センター
代表者名	所長 宮下慶一郎
開発部署名	技術部園芸研究室
担当者	田村博明

(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）

1. 160名中107名（女性88名、男性19名）から回答を得た。
2. 「いわて純情フルーツパックの色合い（良い69%）、味（良い84%）ともに高評価であったが、味については男性の評価がやや低かった。
3. 購入当日に73%が食するが、冷蔵するのは57%に止まった。北の地域（東北地方）ほど冷蔵する率が低かった。
4. リンゴのカットフルーツ果肉の色は67%が良いとの回答であった。味は、80%が美味しいと高評価であったが、女性に比較すると男性の評価は低かった。
5. カットフルーツとして、リンゴ単品よりも複数の果実のミックスを好む傾向であった。
6. カットフルーツとして購入したい果物は、りんご、ぶどう、なし以外では、パイナップル、メロン、スイカが多かった。
7. 価格は、298円/パックでは購入が少なく、半額（150円）で購入量が増えたものの、採算性からみて、298円で購入意欲が湧くような商品化が必要と思われた。

(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)
平成21年 10月2日 ～ 10月14日	カットフルーツ(いわて純情フルーツパック)	<p>ア 岩手7号の褐変し難い特徴を活かしたリンゴ加工・業務用途の拡大</p> <p>イ リンゴが業務用として使用可能かつ購入しやすい果実となり得ることの流通・消費者側に対する認識の醸成</p> <p>ウ 県産果実(リンゴ・ブドウ・梨等)にこだわった詰め合わせ商品(岩手産フルーツパック)による、県産果実の消費拡大を目指す。</p>	

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

1. 原料果実	
ア. 岩手7号	32円(1/4カット) --- 1個当り 129円
イ. 詰め合わせ用「黄香」	24円(1/4カット) --- 1個当り 96円
ウ. 同 「ロザリオビアンコ」	30円(1/10房) ----- 1房当り 300円
エ. 同 「紅伊豆」	30円(1/10房) ----- 1房当り 300円
オ. 同 「豊水」	23円(1/4カット) --- 1個当り 94円
カ. 資材	28円(パック)
合計	167円(税込み価格175円)
2. 販売価格(目標売価)	
	298円(税込み価格)

(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
いわて純情フルーツパック	ア. 岩手7号 (ア)糖度: 13~14% (イ)酸度: 0.3~0.4 g/100mL (ウ)剥皮後の果肉色の 褐変抑制: 5~6時間	ア. 購入先及び価格変動リスクへの 対応 (ア)岩手7号 ①購入先 岩手県農業研究センター (試験用果実の提供) ②価格変動リスクへの対応 今年9月に品種登録となった新 品種のため、現在一般栽培がな されていない。よって今回の事 業実績を踏まえ、今後の増産に 向け価格変動リスクへの対応方 法を検討する。 (イ)黄香・豊水・ロザリオビアンコ・ 紅伊豆 ①購入先 一般的な市場出荷果実を利用 (当該各JA) ②価格変動リスクへの対応方法 県内の生産・販売が安定した産 地から購入	
	イ. 黄香 (ア)糖度: 13~14% (イ)酸度: 0.3~0.4 g/100mL (ウ)カーチャート指数: 4~5		
	ウ. 豊水 (ア)糖度: 12~13% (イ)酸度: 0.1~0.2 g/100mL		
	エ. ロザリオビアンコ (ア)糖度: 17~18% (イ)果粒: 12g程度		
	オ. 紅伊豆 (ア)糖度: 18~20% (イ)果粒: 12~14g		

(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5月～ 21年12月	岩手県農業研究 センター	ア 岩手7号の 授粉親和性	(ア)主要品種との和合性 岩手7号と本県の 主要品種(ふじ、つが る、きおう、さんさ) との和合性を確認。 (イ)S遺伝子 S <sub>3</sub> S <sub>9</sub>	
		イ 省力栽培法	(ア)摘果剤の使用 摘果剤がやや効き 難い傾向であり、さ らに検討が必要。 (イ)葉取らず栽培 葉取らずではやや 着色ムラはあるが、 他品種よりも着色管 理の省力化が可能。	
		ウ 収穫適期の 判定法	(ア)収穫時期 岩手7号の収穫可 能期間は、9月下旬か ら10月中旬頃までと 長期にわたることが うかがえた。 (イ)明確な判定基準 さらに検討が必要	
		エ 貯蔵性	(ア)常温 約10日 (イ)冷蔵 30～40日	

(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
「果実加工品の試作品製作等調査」事業報告書	当該事業において実施した試作品のモニター調査および栽培試験結果を記載 ア、モニター調査 「いわて純情フルーツパック」に関するアンケート調査結果 イ、栽培試験 (ア) 岩手7号の授粉親和性 (イ) 省力栽培法 (ウ) 収穫適期の判定法 (エ) 貯蔵性	検討会の構成機関、各普及センター、各JA、NOSAIいわて、県内農業共済組合、社団法人岩手県農産物改良種苗センター、岩手県果樹協会	

(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
いわて純情フルーツパック	岩手県内 川徳・いわて生協 北上イオンパル店 仙台市内 みやぎ生協 (2店舗) 東京都内 三越多摩店 九州屋町田店 大阪府内 マルナカ(2店舗)	ア. パッケージ及び内容 ダイヤモンドパックを使用し、りんご(岩手7号・黄香)、ぶどう(ロザリオビアンコ・紅伊豆)、梨(豊水)の県産果実のミクスカットフルーツにて販売 イ. 販売及び商品評価方法 検討会の構成機関の職員1~2名が店頭立ち、商品説明及びアンケート調査(ハガキ配布)を実施した。ハガキは投函により回収し、解析は農業研究センターにて実施。	

(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