

品質・貯蔵・加工で高付加価値をつけます

流通加工研究室

令和6年度の主要な研究課題の概要

〇クリ果実の長期冷蔵技術と焼き栗の長期冷凍技術の開発(R4~7)

生クリの品質を維持した冷蔵貯蔵技術を開発します。また、焼き栗では、品質を維持したまま冷凍し、家庭で解凍し美味しく食べられるような商品づくりに取り組みます。



貯蔵中生クリと 焼き栗加工

〇カンショ高付加価値化に向けたオーガニック栽培技術と特徴ある

新品種に適する干しいも加工技術の開発(R4~8)

有機栽培生産が見込める「あまはづき」、果肉色に特徴があり差別化が期待できる「ほしあかね」(果肉色：淡橙黄)と「ふくむらさき」(果肉色：紫)に最適な加工技術を開発します。(共同：農業研究所)



「ほしあかね」「ふくむらさき」

〇小ギク経営向上のための物日需要に対する省力的栽培・

出荷調整技術の開発(R3~6)

小ギク経営向上のため、需要期の作業量を増やさずに出荷量を増やす技術を開発します。需要期前に採花し需要期まで鮮度を保持する技術や、需要期に合わせて開花調節する技術を開発します。(共同：花き研究室、生物工学研究所)

【これまで】				【出荷調整時】			
期間	7/末	8/頭	8/盆前	期間	7/末	8/頭	8/盆前
単価	安い	中間	高い	単価	安い	中間	高い
作業量	並み	並み	多い	作業量	並み	並み	並み
出荷量	並み	並み	多い	出荷量	少ない	並み	多い

作業量を増やさずに出荷量を維持・増加

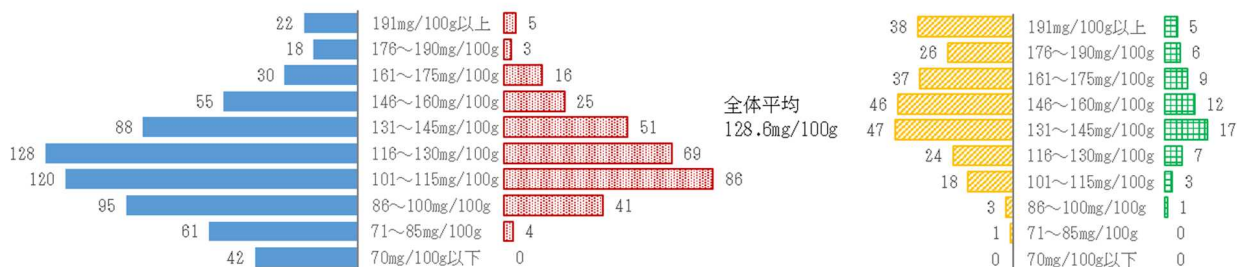
小ギクの出荷調整のイメージ

令和5年度の主な成果

『紫サツマイモ「ふくむらさき」中のアントシアニン量』(研究)

紫サツマイモ由来アントシアニンには肝機能に関連する酵素値の低下に役立つ機能があることが報告されており、機能性表示食品として販売されているものもあります。

紫サツマイモ「ふくむらさき」の高付加価値化のために、「ふくむらさき」に含まれるアントシアニン量を明らかにしました。



「ふくむらさき」アントシアニン量の地区による違い(青、赤、黄、緑は、県内の異なる地区)

「ふくむらさき」のアントシアニン量が、県内の産地(地区)によって異なること、同一産地でも年による変動があること、生芋を収穫後に貯蔵しておいても変化は少ないことなどを明らかにしました。また、煮炊きなどの加工(調理)によるアントシアニン量の変化についても知見を得ています。

今後の方向

1. 農産物の品質や成分を活かした販売に向けて研究を行い、高付加価値化を図ります。
2. 貯蔵技術の開発により、鮮度保持や需要に合わせた販売など、有利販売につなげます。
3. 新たな加工品や加工方法の開発により、付加価値を高め、より儲かる農業を目指します。