

## 技術開発事例

# 共同研究 フルーツ酢の製造技術に関する研究

【共同研究先】

野村醸造株式会社

酒造副産物や地域の農産物を用いたかきもち揚げやジャムの試作



新規食品ブランド **百味工房「つむぎ野」** の立ち上げ

かきもち揚げ、ジャムに続く新製品として、  
**ふくれみかん**を利用した**フルーツ酢**の開発を行っている。

ふくれみかんとは・・・(写真1)

- ・ 筑波山麓の特産品
- ・ 小粒で、酸味が強い
- ・ 皮は七味唐辛子等に利用されるが、  
中身は大部分が廃棄  
(=未利用資源の有効利用)



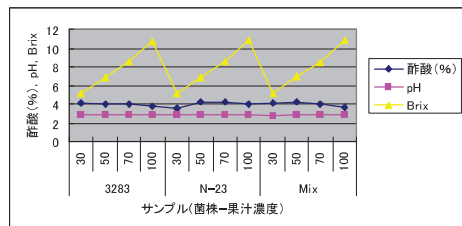
写真1 ふくれみかんの木

### フルーツ酢の試作

ふくれみかんの採取時期前に、同じ柑橘類のグレープフルーツ果汁を用いて酢の試作を行い、果汁濃度等を検討した。

酢酸濃度、pHに大きな差は見られなかったが、果汁濃度が高いほどBrixが高く、さわやかに飲みやすい酢に仕上がった(グラフ1)。

そこで、果汁濃度を70%としてふくれみかん酢の試作を行った(写真2)。



グラフ1 グレープフルーツ酢の試作

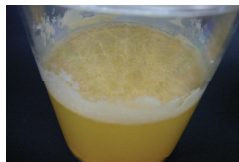


写真2 ふくれみかん酢(発酵途中)  
(表面にちりめん状の菌膜が張っている)

### つむぎ野ブランド

現在、つむぎ野ブランドとしてかきもち揚げ「粋つき どんと」、ジャム「コンフィチュール」が販売されている。

ふくれみかん酢についても、飲料酢「のむす」として販売予定である。



写真3 つむぎ野



写真4 店内

基礎となった事業

平成19年度 オンリーワン技術開発支援事業 (共同研究)

担当部門

食品パイオ部門<sup>1</sup>  
地場食品部門<sup>2</sup>

技師 田畑 恵<sup>1</sup>  
主任 武田 文宣<sup>1</sup>  
技師 坂井 祥平<sup>2</sup>

tel : 029-293-7497<sup>1</sup>  
029-293-8576<sup>2</sup>