技術開発事例	受託研究	「ぽろたん」の渋皮剥皮技術の研究
【受託研究先】	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構　果樹研究所	

【渋皮の剥ける画期的ニホングリ「ぽろたん」】

（独）果樹研究所では，従来のニホングリでは難しいといわれていた渋皮が簡単に剥ける新品種の開発に成功し，「ぽろたん」と命名されました。この「ぽろたん」の特徴は，栗の果実に傷を入れてレンジ等で加熱することで中国栗である甘栗等と同じように，渋皮を簡単に剥皮することができることです。栗の渋皮を取る煩雑を解消する次世代の栗として期待されています。

上写真　ぽろたんの果実
右写真　ぽろたんの樹
写真提供：(独) 果樹研究所

【栗の茨城】

茨城県は栗の生産量が全国一で，全国の約１／４が茨城県で収穫されています（表１）。栗は茨城県の主要な農産物の一つになっている訳ですが，現在栗業界では栗の剥き手不足という問題に直面しています。技術者の高齢化及び後継者不足により，せっかくとれた栗を加工できる人材がいなくなってきているのが現状です。この問題点を解決してくれるのが，栗の新品種「ぽろたん」なのです。

表１　平成１９年度栗の県別収穫量

県　名	収穫量(t)	割合(%)
茨　城	5，350	24．2
熊　本	3，000	13．6
愛　媛	1，690	7．6
岐　阜	1，030	4．7
埼　玉	748	3．4
全　国	22，100	

出展：農林水産省平成１９年産西洋なし、かき、くりの収穫量及び出荷量

【ぽろたんの研究】

ぽろたんは新品種のためまだ未知の部分が多く，剪定法や加工法など今後研究を行っていく必要があります。そこで，果樹研究所を中心として，栗の生産県である茨城県，熊本県，岐阜県，埼玉県の研究機関等と共同でぽろたんに関し現在研究を行っています。

図１　ぽろたんの剥き身

図２　加熱剥皮直後のぽろたん

茨城県工業技術センターでは，ぽろたんが良く渋皮が剥けるための各種加熱条件の研究を実施しています。減圧式マイクロ波加熱装置やスチームオーブンレンジなどの各種加熱方法，加熱時間，加熱温度等各種条件下においてぽろたんの渋皮剥皮程度を調査し，どの条件がぽろたんの渋皮剥皮に一番適しているか研究を行っています。

基礎となった事業	平成２０年度　新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業		
担当部門	地場食品部門	主　任　宇津野　典彦 部門長　中川　　力夫	TEL：029-293-8576