

<b>技術開発事例</b>	<b>栗の渋皮・・・(剥きにくいですよ)</b> <b>面白くらい簡単に剥けます！剥かせます</b>		
<b>【受託研究先】</b>	独立行政法人 農業・食品産業技術研究機構 果樹研究所		
<p><b>【渋皮が剥ける初のニホングリ「ぼろたん」】</b></p> <p>(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、「ぼろたん」と命名しました。この「ぼろたん」の特徴は、果実に傷を入れて電子レンジ等で加熱処理を行うことにより、中国栗である甘栗と同じように、渋皮を簡単に剥皮することができることです。渋皮を取る煩雑さを解消する次世代の栗として期待されています。</p> <p><b>【当センターの担当内容】</b></p> <p>当センターでは果樹研究所からの委託により「ぼろたん」の効率の良い剥皮方法の検討を担当しています。具体的には・・・</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①剥皮方法の種類 (例：遠赤外線，過熱水蒸気，茹でる)</li> <li>②剥皮方法の条件 (例：温度，時間，貯蔵条件，傷付け処理方法，)</li> <li>③可食方法に適した剥皮方法の検討 (例：過熱水蒸気→焼き栗用，ゆでる→甘露煮用の処理)</li> <li>④渋皮内の結着物質(可溶性ポリフェノール)の挙動調査</li> </ol> <p>などを検討，調査を行っております。</p> <p><b>【H21 年度の結果】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭でも使用できる「ぼろたん」用，傷入れ機を試作できました。</li> <li>・甘露煮に使用する場合は，簡便さと確実さで「茹でる」方法が一番有効のようです。</li> <li>・「過熱水蒸気」は「茹でる」に比べると剥皮しづらいますが，焼き栗商品のレシピとして非常に有効のようです。</li> <li>・「電子レンジ」「遠赤外線」は剥皮結果が今一つ優れませんでした。</li> </ul> <p><b>【今後に向けて】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・貯蔵期間による可溶性ポリフェノール量と剥皮状況の関連性を調査し科学的に検証します。</li> <li>・「ぼろたん」の甘露煮は表面が褐色化しやすくなるのでその原因を探り解決します。</li> <li>・「ぼろたん」の商品化，ビジネス化を考える企業の皆様の技術的サポートを行います！ 興味ある方は是非ご相談下さい！！</li> </ul> <p>本研究は農林水産省「平成 21 年度 新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」により実施しております。</p>	 <p>上写真：ぼろたんの果実</p>  <p>右写真：加熱処理で剥いた状態</p>		
			
		 <p>写真：ぼろたん傷入れ機 (詳細はまだ非公開です)</p>	
<b>基礎となった事業</b>	平成 21 年度 オンリーワン技術開発支援事業 (受託研究) テーマ名「渋皮が剥けやすいニホングリ「ぼろたん」の生産・利用技術の確立」		
<b>担当部門</b>	地場食品部門 食品バイオ部門	主任研究員 吉浦 貴紀 技 師 岩佐 悟	tel : 029-293-8576