

## 【背景】

ありふれた加工食品でも、地域固有の食材を少し加えるだけで特徴ある製品になることがあります。筑波山麓の福来みかんは、全国に類を見ない地域特産の柑橘類であり、皮の持つ芳香は独特で好ましく、古くから陳皮として珍重されてきました。近年、この福来みかんの特長を製品作りに活かそうと、様々な取組みがされてきました。

しかし、福来みかんの香りの特長を十分に活かすことのできている加工品は多くありません。単純に皮を加えても上手くいかないのです。その理由は、福来みかんの皮に強い苦味があるからです。これが製品の味のバランスを簡単に壊してしまうので、そのままでは大量に用いることはできず、製品開発を難しくしていました。

また、水に長時間さらして苦味抜きを行おうとすると、同時に香りも失われてしまい十分に特長を活かしきれないというジレンマがありました。

## 【新しい苦味抜き方法】

ここで紹介するのは、短時間で簡単にある程度の苦味を抜くことのできる新しい方法です。この方法は、従来の水浸漬法のように3～5日間もかけてやる必要がなく、1晩でできます。そのため、福来みかんの風味が失われにくく皮の活用の可能性が広がります。

ポイントは、①皮を浸漬する水の pH を重曹や炭酸ナトリウムを用いて 8 以上とすること②搾汁残渣（特に種）を磨砕してそこに加えること、です。搾汁残渣は通常捨ててしまいましたが、ここに含まれる酵素を活用して上手く苦味を除くことが可能です。（左図のフローを参照ください）

## 【成果の活用】

この方法で苦味を抜いた皮ペーストは、官能試験でも苦味が低減されているとの評価を得ました。そのまま冷凍保存してパン、菓子などの原料として使用することができます。これまでの様に製品の味を大きく損なうことはありません。

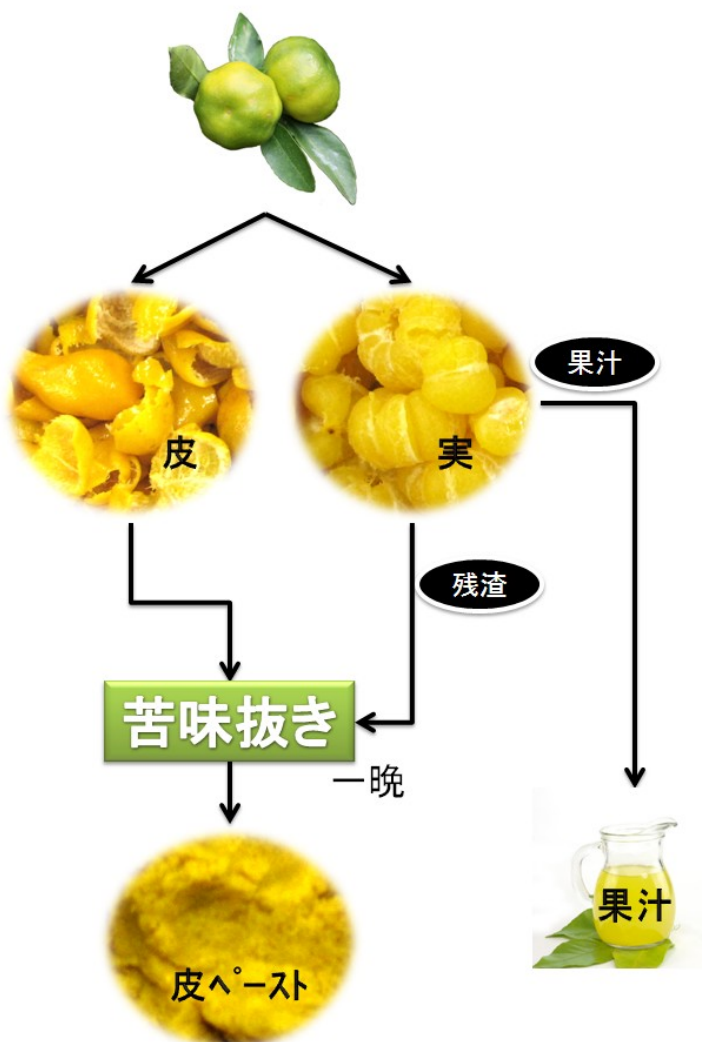


図 1 開発した苦味抜き方法

基礎となった事業

平成 23 年度 試験研究指導費（B 経費）  
テーマ名「県産農産品の機能性成分の調査研究」

担当部門

地場食品部門 部 門 長 中川 力夫  
主 任 坂井 祥平

TEL : 029-293-8576