

## 「ぼろたん」を使った

## レトルト焼き甘栗の開発支援



図1 「ぼろたん」の果実



図2 オーブンで一次加工



図3 レトルトで二次加工



図4 発売された製品

## 【支援の背景】

渋皮が剥けやすい国内初の和栗「ぼろたん」は生果として流通し、消費者が利用する以外に加工製品としての用途開発が強く望まれています。

茨城県は栗の生産量が日本一の栗王国であり、「ぼろたん」の生産量も徐々に増えてきています。そこで当センターでは「ぼろたん」の加工製品の一提案として市場に定着している中国栗を使用したレトルト甘栗を風味等で勝る和栗へ応用したレトルト焼き栗の製品開発を行い、県内の企業に製品化してもらおうことが出来ました。

## 【支援内容】

「ぼろたん」を焼き栗化，レトルト化するにあたって，最適な処理方法を検討，試作しました。

貯蔵温度と原材料としての貯蔵限界期間，加熱工程を考慮した傷付け方法や，焼き栗にする一次工程，レトルト処理をする二次工程など様々な要因について試験，試作を繰り返して最も品質が安定し，且つ風味の良いレトルト焼き甘栗が製造できる方法を開発しました。

完成した製造方法は，実需者が製造する際に参考となるようにマニュアルとしてまとめました。

## 【支援した商品の紹介】

試験で得られた知見を技術移転して，笠間市の焼き栗メーカー「愛樹マロン(株)」様が商品化しました。

これによって，秋のシーズンだけにしか賞味できなかった和栗の焼き栗が年間を通じて常温流通の商品として販売できることになりました。

「愛樹マロン ぼろたん」 800円/袋(約150g入)

<http://www.aiki-marron.jp/index.html>

## 基礎となった事業

平成 24～26 年度 オンリーワン技術開発支援事業（受託研究）

テーマ名「ぼろたんの特性を生かした加工製品の開発」

農水省委託事業「食糧生産地域再生のための先端技術展開事業」

## 担当部門

食品バイオ部門 部門長 吉浦 貴紀 TEL:029-293-8576