

片平あかねと大和茶のドレッシングの開発

～美しい天然色の彩りドレッシングができました～

片平あかねと大和茶の天然色素を利用したドレッシングを開発し保存性を評価したところ、暗所、5℃の条件で90日間保存可能でした。

1. 背景と目的

山添村で昔から栽培されている大和の伝統野菜の片平あかねには赤色色素のアントシアニンが含まれ、この色素は酸性にすると色鮮やかな美しい色となります。また、山添村には全国的に知名度のある大和茶があり、緑色の色素クロロフィルが含まれます。クロロフィルは油に溶けやすく、アントシアニンは水に溶けやすい性質があります。これらの色を活かした加工品として、油相にクロロフィル、水相にアントシアニンを含む分離状ドレッシングを試作しました(図1)。これらの色素は天然色素で不安定なため、品質保持が困難となります。そこでこのドレッシングの保存条件の検討を試みました。



図1 試作ドレッシング

2. 研究成果の概要

保存条件として、温度条件は25℃、5℃、光条件は明所(蛍光灯:照度2000ルクス、24時間/日)と暗所で90日間置き比較しました。色については、クロロフィルは温度に関係なく暗所で緑色を保持しました(図2)。アントシアニンは5℃・暗所で赤色を保持しました。また、クロロフィルを含む油は酸化しやすいのですが、温度に関係なく暗所では酸化が抑制されることがわかりました(図3)。これらの結果から、

5℃・暗所の条件では90日間保存可能であることがわかりました。

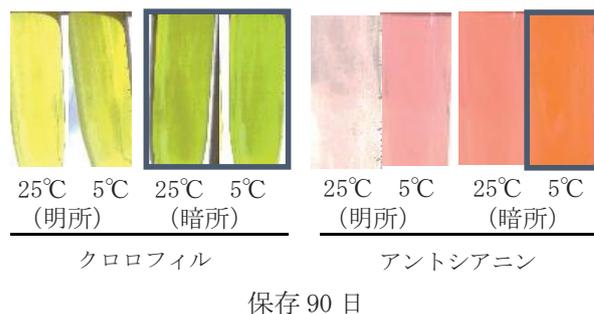


図2 保存による色調変化

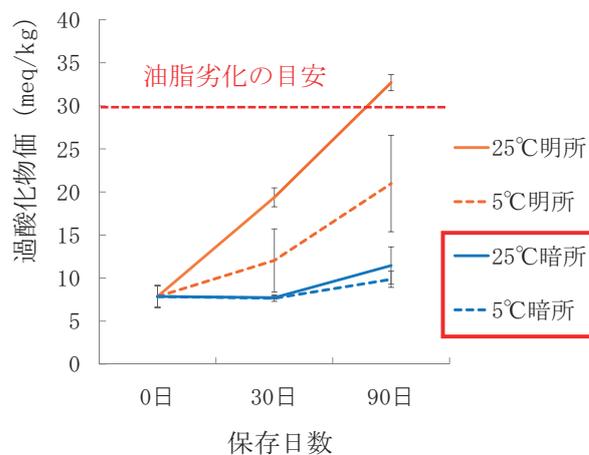


図3 保存中の油の酸化

3. 実用化に向けた対応

試作したドレッシングは、販売時に陳列する場所の条件が限られますが、これまでにない天然色素を活かしたドレッシングであり、プレミアム感のある商品になる可能性があると思われます。東部農林振興事務所とともに、山添村の生産者、レストラン「茶の里 映山紅」等へ情報提供したところ、レストランのシェフと共同して味の改善の試みがされ、商品化されました。

(加工科 北條雅也)