

県特産品イチジクを用いた加工品開発

～冷凍果実を用いて加工できるイチジク糖果（グラッセ）～

大和郡山市内のイチジク産地で、通年でも生産できるように冷凍した加工用果実で、糖果の製造を試みました。イチジク果実重量に対して加糖割合30%、乾燥条件50℃、24～28時間で良好なイチジク糖果が製造できましたのでご紹介します。

1. 背景と目的

県内では大和郡山市を中心にイチジクの栽培が盛んで、生産量は全国7位です。加工用途には、硬くて小さな果実が10月中下旬に出荷・販売されています。今回は、それを通年でも生産できるように冷凍し、糖果の製造を試みました。

2. 研究成果の概要

イチジク糖果の製造工程は、冷凍果実の皮をむき、水煮後加糖してから所定の糖度になるまで煮詰め、24時間静置して糖を浸透させます。翌日に蜜切り後、通風乾燥機で乾燥させます(図1)。イチジク果実に対する加糖割合を原料果実重量の10%、20%、30%とし、乾燥温度は50℃、乾燥時間を20、24、28時間に分けて取り出し、品質を評価しました。硬さについては、加糖割合が多いほど柔らかくなり、反対に乾燥時間が長いほど硬くなりました(図2)。保存性の指標となる水分活性について、一般的に微生物が繁殖しにくいと言われていた0.8を下回った乾燥時間は、いずれの加糖割合でも24～28時間でした(未掲載)。官能評価では、加糖割合に伴って、色調が明るくなり、果肉は柔らかく、香りよく、おいしくなりました(表)。

これらの結果から、加糖割合は30%、乾燥時間は24～28時間で良好な糖果を製造できることが明らかになりました。なお、乾燥時間は、乾燥機の種類や外気温・湿度によって異なるため、留意が必要です。

3. 実用化に向けた対応

冷凍果実を用いて加工できるイチジク糖果の実用化に向けて、北部農林振興事務所とともに大和郡山市内の福祉施設による商品化を支援した結果、平成30年春から大和郡山市内で製造販売されています(図3)。一度ご賞味ください。

(加工科 石川亜希)

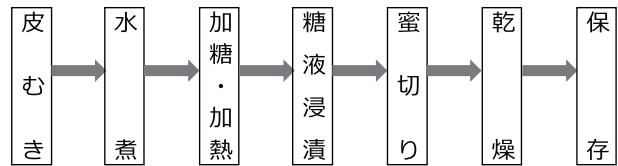


図1 イチジク糖果の製造工程

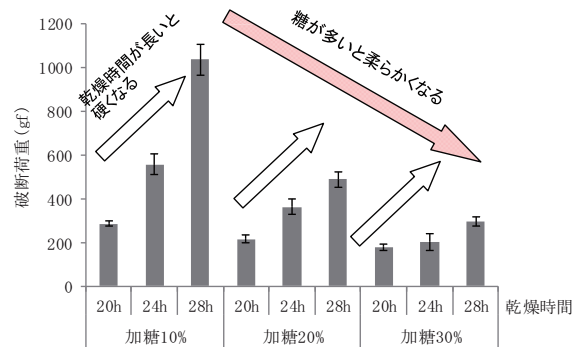


図2 異なる加糖割合で製造したイチジク糖果の硬さ

表 異なる加糖割合で製造したイチジク糖果の官能特性

評価項目	◎：加糖10%、○：加糖20%、●：加糖30%		
	15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 2		
色調	暗い◎	○●	明るい
柔らかさ	硬い◎	○●	柔らかい
香り	香りが悪い◎	○●	香りが良い
味	おいしくない◎	○●	おいしい
総合評価	悪い◎	○●	良い

2：5人のパネリストによる評価の比較順位合計値



図3 左：イチジク糖果 右：販売された商品