

カキ新品種 ‘太天’^{たいてん} を使った良食味干し柿の開発

～ 良食味で新しい食感を持った干し柿の提案 ～

新品種 ‘太天’ (たいてん) を使って良食味な干し柿を試作しました。カットして乾燥させると渋味が残りますが、原料果実の部位を選んだり、前処理に果実を脱渋することで、渋残りを減らすことが可能です。贈答用やドライフルーツとしての商品化が期待されます。

1. 背景と目的

近年は、カットしてドライフルーツのように食べやすく形状を工夫した商品が出回っています。今回は、新しい品種である ‘太天’ を使って良食味で食感の良い干し柿を試作しました。‘太天’ は、(国研) 農研機構が育成し、2009年に登録された新しい渋ガキ品種です。‘黒熊’ と、‘太秋’ との交配により得られたもので、600gを超える大きな果実と良食味が特徴です (写真1)。



写真1 ‘太天’ および他品種の果実

2. 研究成果の概要

最初に干し柿の乾燥に必要な時間を調べました。乾燥は通風乾燥機を使用し、温度は40℃としました。丸のまま干し柿にすると乾燥に1週間かかりますが、形状を工夫してカットしたところ、2日で仕上がり、大幅に乾燥時間を短縮することができました (図1)。しかし、カッ

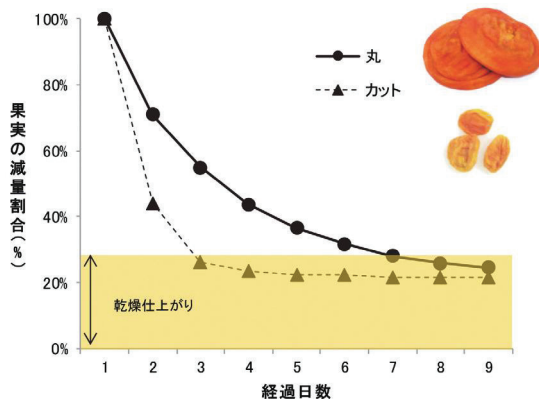


図1 果実の形状が乾燥時間に及ぼす影響

トすることで早く乾燥し、渋残りするため、その対策として、果実の部位ごとに渋残りの程度を調べるとともに、前処理として果実の脱渋を試みました。

まず、キューブ状に果実を切断してから干し柿に加工したものについて、ヘタを上にし上から基部、中央部、果頂部の3つに分け、それぞれの部位の渋味を可溶性タンニン含量で調べました。ヘタに近い基部は中央部や果頂部に比べ渋味が残しやすいことが明らかになりました。

次に、前処理として炭酸ガス脱渋した果実を乾燥させると、無処理の果実に比べて渋味は低減したことから、前処理の脱渋が有効であることがわかりました (図2)。

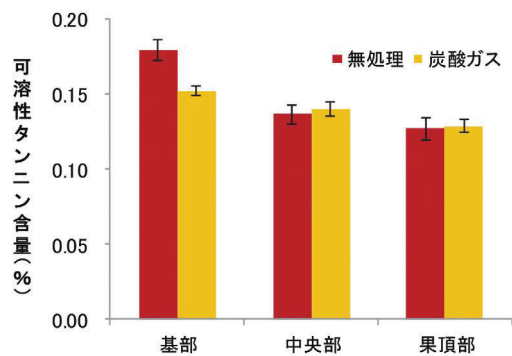


図2 果実の部位別および脱渋前処理が渋みに及ぼす影響

最後に干し柿の食味の評価をしました。‘太天’ と ‘平核無’ のカット干し柿 (炭酸ガス脱渋処理) を20～70代の男女66名に比較してもらったところ、6割の方が「太天の方がおいしい」と回答し、良食味であることがわかりました。

3. 実用化に向けた対応

丸ごとの干し柿は贈答用として、カットしたものはドライフルーツとしての需要が期待できます。

(食品加工ユニット 石川 亜希)