

「あまくさ晩柑むき身商品開発コンソーシアム」発足

11月6日、「あまくさ晩柑むき身商品開発コンソーシアム」が発足し、熊本県天草広域本部・天草市・上天草市・天草地区3JA・商工会議所・加工業者などの代表者26人が参加しました。天草特産のあまくさ晩柑の酵素剥皮技術を活用したむき身の製造工程における基礎手法から流通モデルの検討、商品化へ向けた活動を行います。

酵素剥皮技術は、酸もアルカリも使用せず酵素で果物の皮を取り除き、果実の形そのまま素材の品質を生かした加工ができるのが特徴です。果物の消費減少・カットフルーツの需要拡大が進む中で、果汁の多いあまくさ晩柑の果実を傷つけず風味を残す手法として期待されます。

コンソーシアム第1回では、活動方針とスケジュールやむき身の製造方法（第1次加工）、むき身を使った商品開発（第2次加工）について協議しました。参加者らは、実際に完熟と早採りのむき身（成型・非成型）のシロップ漬けを試食し、食味や2次加工への品質などの適性・要望など活発に意見を述べました。むき身のサンプルを試食した菓子製造業者や飲食店のオーナーからは、「早採りのむき身は、晩柑の特徴の苦みがあり使いやすいが、完熟も使い方を変えて商品化が可能。それぞれ特徴を生かして使い分けをしたい。」と意見が述べられました。