

全県に分布する未利用資源「渋柿」 渋柿の加工食品利用で新しい特産品を

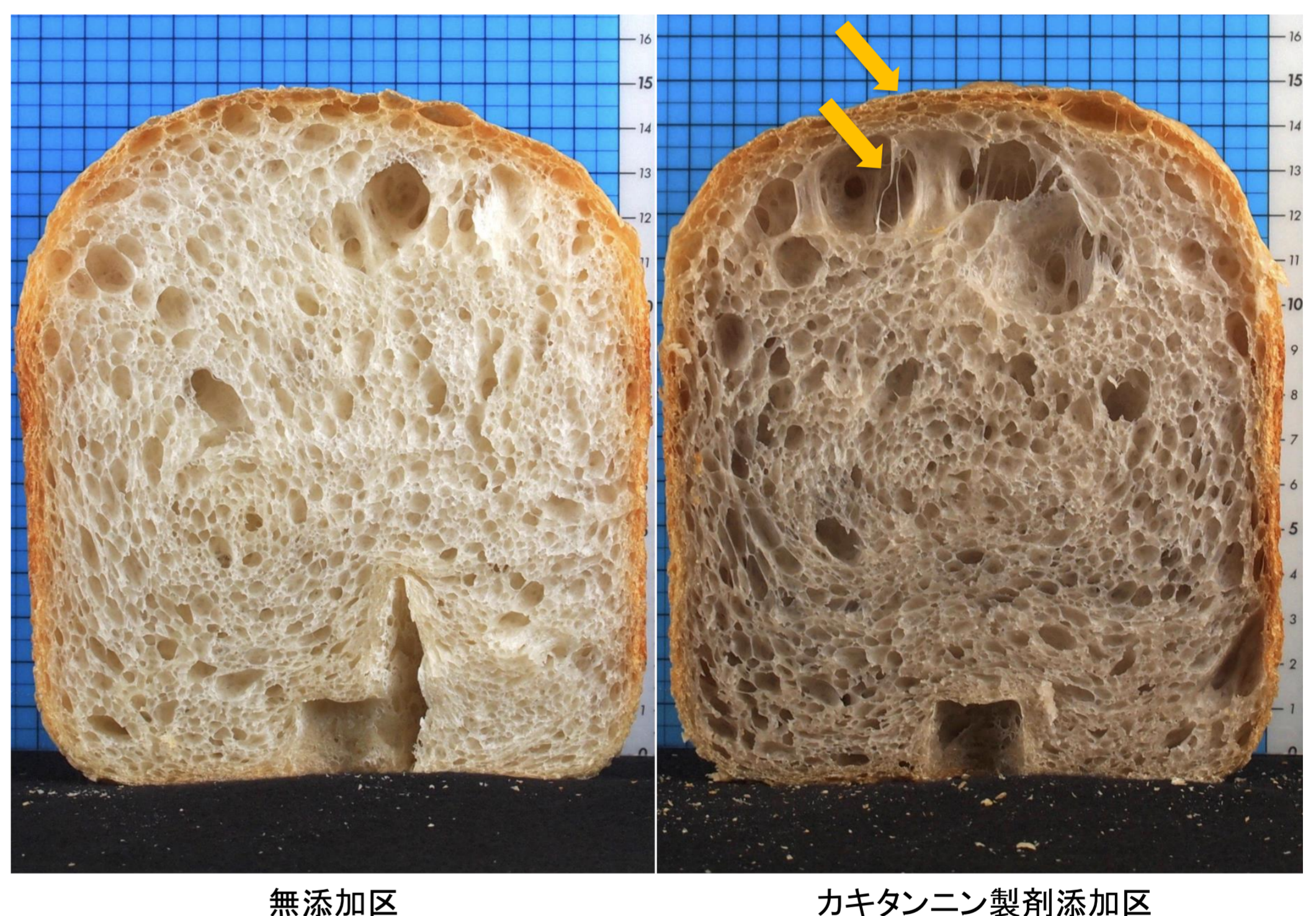
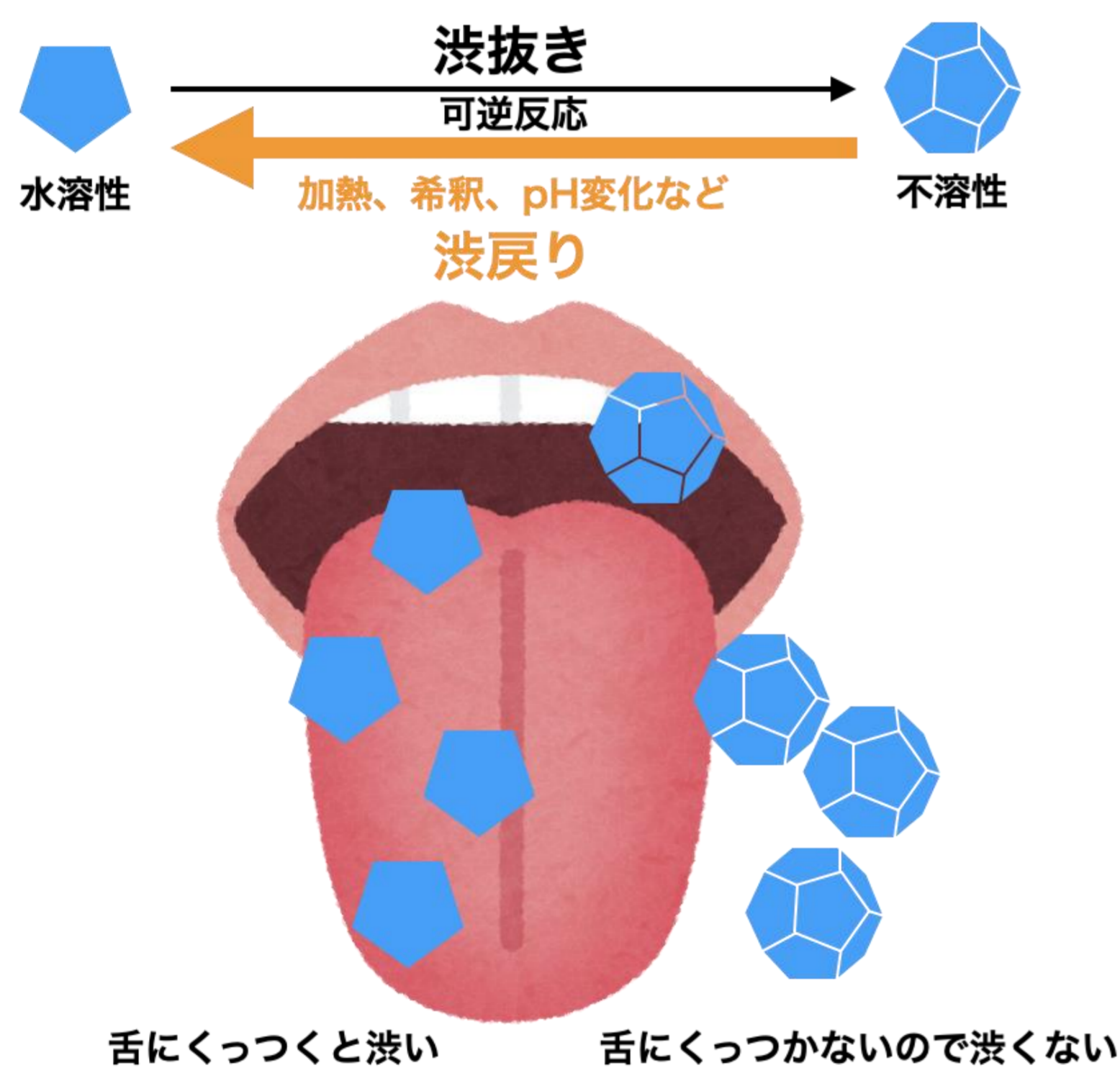
秋田県総合食品研究センター
加工技術開発グループ

渋柿を「渋抜き(脱渋)」せずに食品加工に利用

県産の柿はほとんどが渋柿で、脱渋せずには渋くて食べられません。大量の渋柿を脱渋するには、専用の設備や工程と時間が必要になります。また、脱渋した後に加熱等の加工を行うと渋くなる「渋戻り」が起こり、柿の加工食品開発を進める上での課題となっていました。

そこで、渋戻りを防ぐ利用法を検討した結果、コロンブスの卵的な発想ですが、脱渋せずに渋柿のまま利用し、使用量や調理・加工方法を工夫することで、渋戻りすることなく加工食品を製造できることがわかりました。

脱渋が不要な本技術は、特別な設備を必要とせず、県内で広く栽培されている未利用資源「渋柿」を有効活用できます。新たな加工食品開発だけでなく、食品ロスの削減や環境保全、地域産業活性化につながります。



渋味成分「カキタンニン」

- ・既存添加物として、使用量の制限などは設けられていません。
- ・抗菌、消臭の他に、さまざまな健康効果が知られています。
- ・高温で強固なゲルを形成します(パン画像のクラム(内層)とクラスト(皮)参照)。

渋柿の使い方と効果

- ・食材100gに対して1~10gの渋柿を使用します(詳細は担当研究員まで)。
- ・柿には特徴的な香気が無く、ほのかな甘味が付与されます。
- ・素材由来の香りと食感に変化をもたらします。
- ・パンケーキでは、良好な膨らみと渋味のないものが作れます。
- ・レバーやホルモン、お刺身に塗布すると、臭みが消え食感が変化します。
- ・鶏がらスープはシャンタンスープ様に、ハンバーグはジューシーになります。

謝辞: 本研究は、2020年度 公益財団法人 伊徳地域振興財団 財団研究助成金(未利用資源「渋柿」の食品加工技術開発を主軸とした、六次産業・地域産業振興による雇用創出と地域活性化)で実施しました。