

# カットフルーツ向けカンキツ、セミドライ赤果肉リンゴ 実需ニーズに応える加工用果樹品種・技術



育成した「あすき」

高糖度で液だれが少ないなど、カットフルーツ適性に優れたカンキツ「**あすき**」（平成29年11月出願公表）や、食感・風味が改善され、きれいな赤さも維持された**赤果肉リンゴ乾燥技術**を開発しました。

カットフルーツの品質向上、赤果肉リンゴのセミドライ品を使った特徴的で多様な加工品の製造技術等、**実需者ニーズに応える加工用果実の提供に貢献**し、果物の利用拡大が期待されます。

品質・外観・  
機能性に優れ、  
付加価値が高く、  
加工品の需要拡大  
に期待



赤肉リンゴセミドライ品を使った「おこし」

研究代表機関

農研機構

プロジェクト名

実需者等のニーズに応じた加工適性を持つ果樹品種等の開発

研究期間

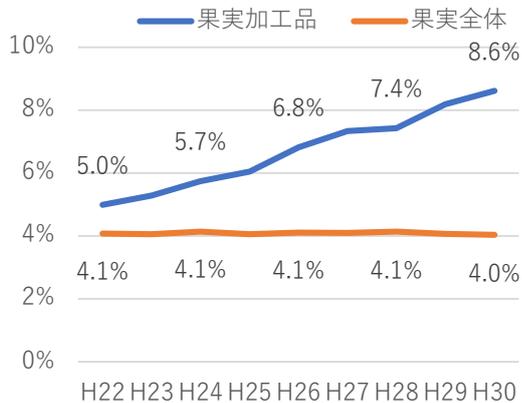
平成26年度  
～30年度

〔 共同研究機関：埼玉県、長野県、鳥取県、熊本県、近畿大学、東京大学、(一社)長野県農村工業研究所 〕

## 研究背景

近年、ジュース用に比べて高価格で原料果実が取引されている、カットフルーツ等の果実加工品の需要が増えています。

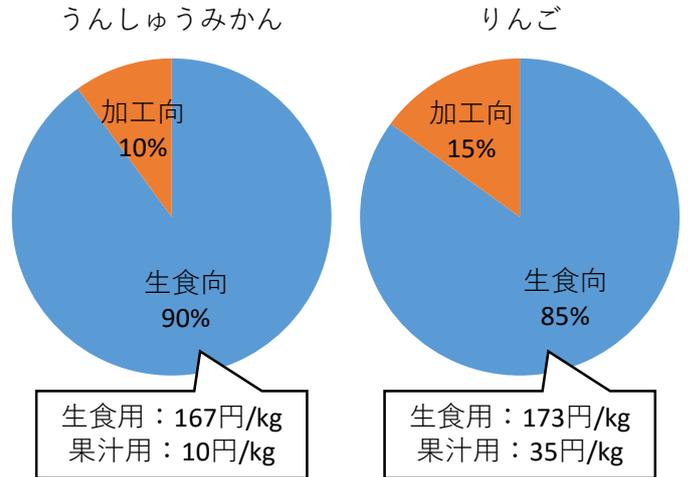
需要に応えるため、より多様な原料が求められ、加工用に適した品種や、既存の品種で視覚的にインパクトのある赤果肉リンゴの効率的な加工技術の開発が求められていました。



食料支出に占める果実の割合、果実支出に占める果実加工品の割合（総世帯）

注：果実加工品にジュースは含まれない

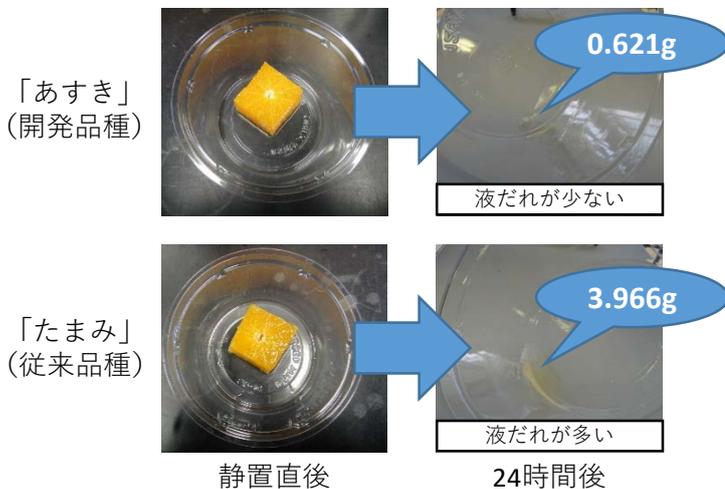
資料：総務省家計調査



加工向け生産量および原料価格  
(資料：農林水産省「品目別経営統計」、生産流通振興課調べ)

## 主要な成果

- 1 液だれが少なく、糖度が極めて高く、食味も優れるカンキツ「あすき」を育成 → **加工品にした際の液だれによる外観不良が少なく、実需者からの需要が高い**
- 2 機能性成分を高く保持したまま赤果肉リンゴを加工品へ利用する手法を開発 → **付加価値が高いリンゴ加工品の提供により、需要拡大が期待できる**



「あすき」の液だれは少ない

