

工業技術
センター だより

「メイポール」って ご存じですか？



メイポールワイン



メイポールの花



メイポールの実

果肉の中まで赤いリンゴ「メイポール」って知ってますか？このリンゴは、ゴルフボールくらいの大きさで、搾ると赤い果汁になります。通常このリンゴは、酸味が多過ぎ食用には適さないため、観賞用やリンゴの受粉樹として栽培されています。今回この品種の持っている赤い色素に着目し、ワインを試作しました。

メイポールは酸が強い（酸っぱい）のですが、あと味はスッキリ

しており、ワインにすると爽快感が味わえます。ただ、発酵が緩慢で通常の4倍以上の2ヶ月もの時間が掛かります。この原因を調べたところ、原料果汁の窒素源が不足していることがわかり、窒素源の添加により発酵期間を従来並みに短縮でき、十分に実用化出来るレベルに達しました。

もうすぐ、赤いリンゴワインがみなさんの前に出回ることでしょう。

お知らせ

平成16年4月1日より計量検定所が廃止され、工業技術センターにおいてその業務の一部を行うことになりました。

工業技術センター

計量検定部

TEL 019-635-6694

FAX 019-635-6693

お問い合わせ先

岩手県工業技術センター 企画情報部

TEL 019-635-1119(相談ホットライン) FAX 019-635-0311

URL <http://www.kiri.pref.iwate.jp/kiri/>

E-mail kikaku@sv02.kiri.pref.iwate.jp