

ヤマブドウの 美味しい七変化!?

ヤマブドウは、「山のきぶどう」((株)佐幸本店:久慈市)、「山ぶどうワイン」(葛巻高原食品加工(株):葛巻町)、「山ぶどうジャム」((株)中央バター商会:盛岡市)などの商品名で既にご存じの方も多いと思います。岩手県は全国有数の産地でその収穫量も約150t/年です。この度、岩手県ではヤマブドウのさらなる増収及び安定的な収穫を目指し、「涼実紫(スズミムラサキ)」として品種登録を行いました。これら苗木は、平成16年度から農家への頒布が始まり、その数は約9,000本でした。順調に行くと今年度

の苗木からだけでも、約50tの果実が新たに供給されることとなります。

こうした中、当センターでは需要拡大とさらなる特産化を目指し、新商品開発とその機能性を検討し、ヤマブドウピネガー(酢)ヤマブドウビール(発泡酒)の商品化が見込まれています。

ピネガーの開発では、果汁からだけでなく、その絞り粕からの試作も行いました。その結果、色及び味とも果汁使用と遜色なく(写真1)さらに機能性の面ではより高い糖尿病抑制効果が確認されました。このことから安

価で健康によい新規食品として期待できることがわかりました。なお、ピネガー製造にはもろみ免許が必要です。

また、ヤマブドウビールは、(有)ベアレン醸造所(盛岡市)と共同で試作を行い、フルーツビールとしての可能性を検討しております。先日、同社主催のビール会(写真2)において、来場者のみなさまからご意見を伺ったところ、「酸味が爽快」、「ビールとワインの中間的な新しいお酒として良い」、「定番化してほしい」など多くの方々から好評を得ました。

今後、さらなる新商品開発を行う予定です。ヤマブドウの「七変化」に乞うご期待!



◀写真1 試作ピネガー(左:果汁使用、右:絞り粕使用)



写真2 会場風景(ホテル東日本:H16.11.11)

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.pref.iwate.jp/kiri/>
E-mail CD0002@pref.iwate.jp

IIRI Letter

産業情報いわて 2005年1月10日(毎月10日発行)

発行 (財)いわて産業振興センター

〒020-0045 盛岡市盛岡駅西通二丁目9-1(マリオス7階) TEL.019(621)5389 FAX.019(621)5480

E-mail joho@joho-iwate.or.jp URL <http://www.joho-iwate.or.jp/>

編集印刷 川嶋印刷(株)

2100

古紙配合率100%再生紙を使用しています。

PRINTED WITH
SOY INK