

発酵ブルーベリーの開発 —農家団体の取り組み—

BerrySmile 駒寄 美和子*

■技術開発の背景

私たちベリースマイルは、能登町でブルーベリーを生産する農家の団体です。私たちは後継者が安定収入を得られるようブルーベリーの加工品を製造していきたいと考えていました。また、生産者としてブルーベリー本来の味がする加工品を作りたいと長年思っていました。そして、加工品をいろいろ試作したところ、たどりついたのが発酵ブルーベリーでした。しかし、発酵物の出来具合にはバラツキがあり、品質の安定化に課題がありました。また、類似品が多く出ている中、オリジナル性をどのように持たせるかも課題でした。

■技術開発の内容

先ず、取り組んだのはブルーベリー発酵物の品質安定化でした。当初は、ブルーベリー果実と砂糖を1:1の割合で混合して発酵物を作り、この発酵物の一部を取り分け、次の発酵物を作る際の発酵種として使っていたため、品質が安定しませんでした。そこで、工業試験場で発酵物から酵母を抽出してもらい、これを純粋培養してブルーベリーの発酵物を作ることにしました。その結果、発酵が安定し、高品質な発酵物が作れるようになりました。また、酵母は能登町のブルーベリーから抽出されたことになるため、オリジナル性を持たせることができ、一石二鳥で解決できました。図1に抽出した酵母の顕微鏡写真を示します。

次に、抽出した酵母の同定試験やマウスを使った安全性評価を行い、安全性を確認しました。さらに、ブルーベリー発酵物の特長を調べるため、香りや有機酸などの分析を行いました。その結果、フレーバー分析からは、発酵前に検出されなかった複数の成分が発酵後に検出され、中でもイソアミルアルコールが顕著に生成されていることがわかりました。また、流通の観点からは加熱殺菌方法を検討し、賞味期限の設定を行いました。

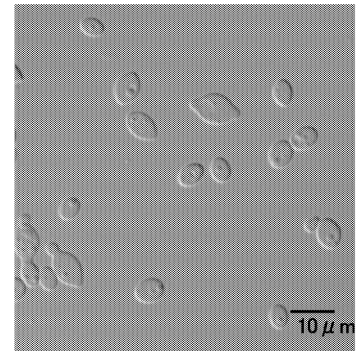


図1 ブルーベリー抽出酵母

■製品の特徴

能登町のブルーベリーと酵母を使用した風味豊かな発酵ブルーベリーソースと芳しい香りが特長的な発酵果実です（図2）。

■今後の展開

首都圏を中心に発酵ブルーベリーソースと発酵果実のセットをギフト展開していきます。また、発酵果実はパンの素材として、ソースはパンやヨーグルトの他、ホテルでのデザート用ソースや調味料としての展開を考えています。さらに、ソースは自社製品の「お団子キット」として販売していきます。



図2 発酵ブルーベリーセット
左：発酵ブルーベリーソース
右：発酵果実

*代表 Email: berry@komayose.com

代表者名： 代表 駒寄 美和子

住 所： 〒920-0334 鳳珠郡能登町字当目ロ-64-1

TEL 0768-76-0252 FAX 0768-76-1212