

ニホングリ「ぼろたん」の効率的な剥皮法

農研機構果樹研究所が育成した「ぼろたん」(写真)は、ニホングリの難点とされていた剥き難さを解決した品種として注目を浴びています。この品種が、いよいよ今年から本格生産が始まりました。ところが、従来品種に比べて格段に剥き易くなったとはいえ、産業的にどの処理方法が適しているかを調べる必要がありました。茨城県工業技術センターは、農研機構果樹研究所が中心となった「ぼろたん」プロジェクトに参画し、実用化に適した剥皮方法を明らかにしていますので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 加熱水蒸気法、過熱水蒸気法、遠赤外加熱法、マイクロ波加熱法など各種加熱法を比較検討したところ、当初は過熱水蒸気法が適切との結果となりました。しかしながら、産地あるいは年度に伴う果実の品質変動の影響を受けるためか再現性が乏しく、条件設定が困難でした。
2. 併せて、前処理として傷入れおよび貯蔵期間の効果を調べましたが、必ずしも効果的な結果を得ることができませんでした。
3. ところが、最も単純な方法であるブランチング法を試したところ、沸騰水中で2分以上の処理で、ほぼ100%剥皮が達成できることが分かりました。この方法によれば装置も簡単であり、処理時間も短く(図)、しかも大量処理しても剥皮効果に影響しないことを確認しました。この成果を踏まえて、マニュアルを作成しています。



写真 「ぼろたん」の果実

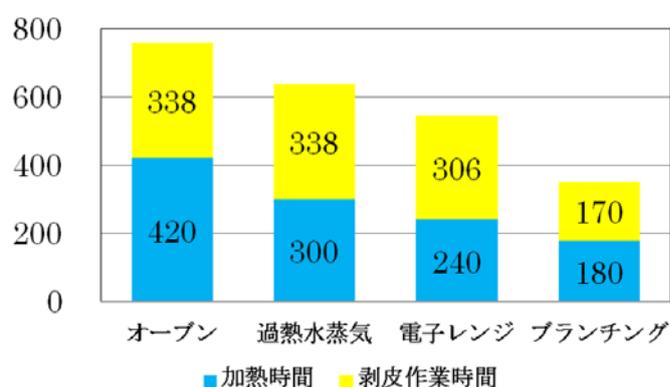


図 剥き栗(20個)にかかる所要時間(秒)

☆ 活用面での留意点

1. ブランチング後、渋皮の剥皮効率は徐々に落ちますので、1回のロットでは15~20個を目安として処理しなるべく手早く処理することが重要です。
2. 詳細については、茨城県工業技術センター地場食品部門 (TEL: 029-293-7213) にお問い合わせください。
(食総研アドバイザー 柳本正勝)