

産地の活性化を目的としたキャベツ酢の開発

群馬県は、嬭恋村を中心に夏秋キャベツの日本一の産地となっており、キャベツの利用拡大及び地域特産の農産加工品の開発が望まれていました。そこで、嬭恋村における6次産業化の推進の一つとして、嬭恋村産キャベツを使用して、キャベツの特徴を活かしたキャベツ酢の開発が行われました。その開発の中で、発酵過程や品質特性が調べられ、今までにない食酢の特徴が明らかとなりました。

☆技術の概要

1. キャベツをジューサーで搾汁し、85℃30分の加熱殺菌の後、搾汁液84%、エタノール6%、酢酸菌液*10%（ともに終濃度、v/v）を混合して、30℃で静置して28日間酢酸発酵を行ったところ、キャベツを加熱等すると発生する「好ましくない香り」は大幅に減少し、官能評価でもよい評価が得られました。

*：酢酸菌液は、*Acetobacter pasteurianus* NBRC3284 を用い、前培養培地（ポリペプトン0.5%、酵母エキス0.5%、グルコース0.2%、 $MgSO_4 \cdot 7H_2O$ 0.1%）で、30℃にて3日間振とう培養した後、前培養液10mLを本培養培地100mL（ポリペプトン0.2%、酵母エキス0.2%、グルコース0.2%、グリセロール0.2%、エタノール2%、酢酸1%）に接種し、30℃にて3日間振とう培養したものを使用しました。

2. Brix、pH、酸度、糖類濃度、遊離アミノ酸類濃度を分析して主成分分析法という手法で解析したところ、穀物酢や、タマネギ酢、リンゴ酢、ブルーベリー酢等と大きく異なるこれまでにない食酢であることが確認されました。（図2.）
3. 得られたキャベツ酢は、穀物酢と比べてまろやかで、キャベツの甘み、旨み、香りをもつという特徴があります。成分分析の結果では、穀物酢と比べ果糖を多く含んでいるという特徴があるほか、各種遊離アミノ酸も多く、穀物酢には含まれないビタミンUも含まれていました。

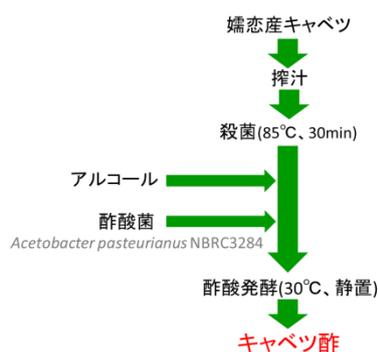


図1 キャベツ酢の製造方法

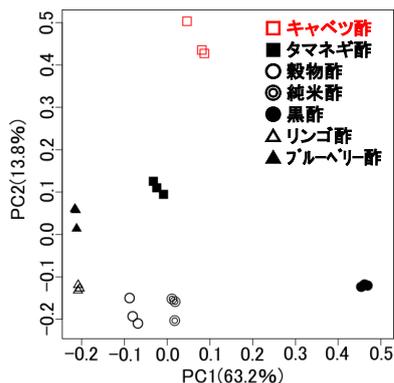


図2 各種食酢の主成分スコア



写真1 市販されたキャベツ酢

☆活用面での留意点

1. 本キャベツ酢は、普及指導員と連携した嬭恋村のキャベツ農家の6次産業化の推進の一例であり、嬭恋村キャベツ農家ブランド「妻の手しごと」の商品として販売されています。（写真1）
2. 詳細は、群馬県農業技術センター 企画部農産加工係（0270-62-1021（代表））にお問い合わせ下さい。

（農研機構 食品研究部門 北村義明）