

24. レモンライスシラップ漬けの試作と消費者等へのアンケート調査による県産レモンの消費拡大の検討

1. 背景とねらい

広島産レモンの販売先は、生果を中心とした卸売市場とスーパーが中心である。そこで、県産レモンの消費拡大を図るため、加工に適した果実の特性調査を行なった。ここでは、国内果実加工メーカーが試作するレモンシラップ漬けに適した品種と着色程度を明らかにするとともに、消費者等を対象にしたアンケート調査により、試作品の評価を行い、将来の商品化に向けた消費者の反応を明らかにする。

2. 成果の内容

- 1) 道谷系「ピラフランカ」レモンを用いたレモンシラップ漬けの試作品は、糖度 42° Brix、クエン酸含量 2.1%である(表1)。
- 2) 食感による試作品の苦味は、道谷系「ピラフランカ」が石田系「リスボン」に比べて多く、果皮の未熟な緑色果が完熟の黄色果よりも多い(図1)。
- 3) レモンシラップ漬けに適した果実のスライスの厚みは、食べやすさと外観から 4~5mm が適当である(データ省略)。
- 4) 果皮が緑色の果実を用いてレモンシラップ漬けを製造した場合は、保存中に果皮が灰褐色になるが、製法の改良により鮮やかな緑色を維持するシラップ漬けの生産が可能である(図1)。
- 5) ひろしま夢プラザ(224名)および東京都立産業貿易センター(45名)における試作品(道谷系「ピラフランカ」)の食味調査の結果、味は86%以上、外観は83%以上の人から「まあまあよい~とてもよい」との好評価が得られた(図2,3)。
- 6) 以上の結果から、レモンシラップ漬けには、苦味が少ない石田系「リスボン」の完熟果が適しており、試作した「レモンシラップ漬け」は好評価であるので、今後の商品化により、消費拡大に有効と考えられる。

3. 利用上の留意点

試作品の商品化をめざすには、使いやすい商品形態や価格を検討する必要がある。

(果樹研究部)

4. 具体的データ

表1 試作品の概要

内容物重量 (g)	263
固形重量 (g)	176
レモン枚数 (枚)	14
糖度 (° Brix)	42
クエン酸含量 (%)	2.1
pH	2.6

注) 共同研究機関(A社)

品種: 道谷系「ピラフランカ」



図1 レモンスライスシラップ漬け

(左: 完全着色の黄色果を使用, 右: 未着色の緑色果を使用)

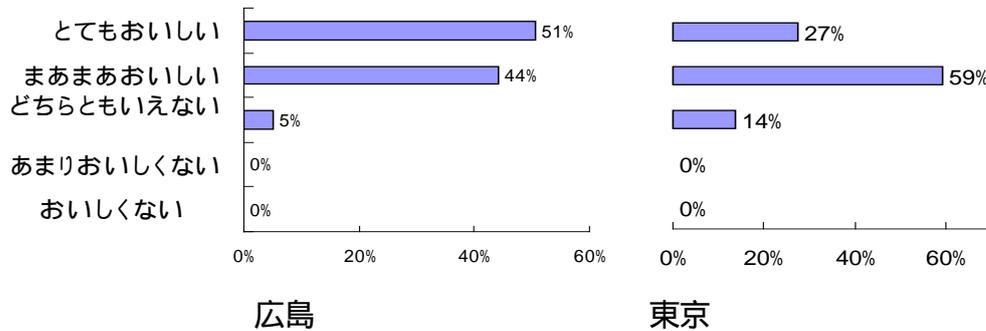


図2 試作品(「ピラフランカ」)の味について

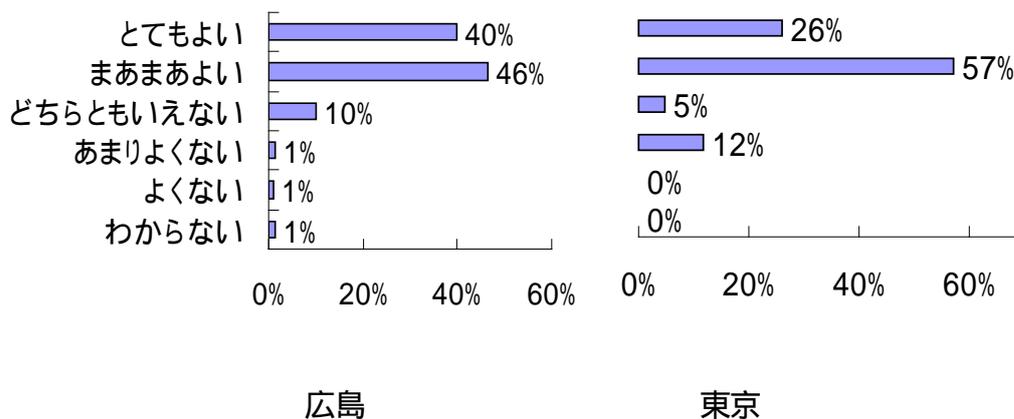


図3 試作品の外観について