

弘前大学となんぶ農援（南部町）、カネシヨウ（弘前市）の3者が、南部町で約250年前から栽培されていると伝えられる特産物「妙丹柿」を使った果実酢「妙丹柿酢」と柿酢飲料「く

だもの酢 妙丹柿酢」を共同開発した。妙丹柿酢はポリフェノール含有量が穀物酢より多い点が特徴で、商品は柿の甘さとフルーティーな香りを生かした風味に仕上げた。（船越太郎）

弘大、なんぶ農援、カネシヨウの3者

妙丹柿を使って開発した加工食品を手にする（左から）前多准教授、岩間正雄なんぶ農援専務取締役、櫛引利貞カネシヨウ代表取締役社長（弘前大学提供）



南部町特産物加工し付加価値

「妙丹柿」で果実酢開発

「健康向上 役立てて」

3者が8日、記者発表した。弘大となんぶ農援は2015年から妙丹柿の健康機能性に関する研究に着手。高度な加工食品を開発することで妙丹柿の付加価値を高めようと、りんご酢などを手掛けるカネシヨウの技術協力を得て今回の商品開発に至った。

果実酢は調理用で肉料理などに適し、柿酢飲料は水で希釈したり牛乳などに混ぜて飲むことができる。ポリフェノール含有量が穀物酢の2・5倍で、がんや糖尿病、動脈硬化の

予防効果などが期待できるといふ。

開発に当たった弘前大学農学生命科学部の前多準人准教授は「地域の食材を使い、短命県返上にも役立つ商品ができた。甘みのある、飲みやすい酢なので、健康の向上に役立てていただければ」と話した。

果実酢は税込み1080円、柿酢飲料は同972円で、内容量はいずれも275ミリリットル。青森市のAFACTORYやぐるっと遊青森駅店などで販売している。

平成30年3月11日（日）陸奥新報19面掲載

「この画像（記事）は、陸奥新報社提供です。無断転載はできません。」