

なんぶ農援

カネショウ

弘前大学

「妙丹柿酢」を共同開発



本県産の妙丹柿を加工した果実酢をPRする
 (右から) 櫛引氏、岩間専務、前多准教授

あす発売 ポリフェノール多く

南部町で食品加工などを営む「なんぶ農援」と食品製造業「カネショウ」（本社弘前市）、弘前大学は、南部地方産の妙丹柿を使った加工食品「妙丹柿酢」を共同開発し、10日に発売する。ポリフェノール含有量が高いのが特徴で、ドレッシングや料理などのほか、希釈して柿酢ドリンクとして味わうことができる。
 (三浦康平)

8日、弘大創立50周年記念会館で記者会見を開き、弘大農学生命科学部の前多隼人准教授、カネショウ社長でひろさき産学官連携フォーラム会長の櫛引利貞氏、なんぶ農援の岩間正雄専務が発表した。

弘大となんぶ農援は2014年から、国の地域資源活用事業の認定を受けて妙丹柿の加工品開発に着手。カネショウと同フォーラムの協力を受けて完成した。前多准教授は「通常の穀物酢よりポリフェノール含有量が高く、活性酸素を消

去する効果が強い」と説明。岩間専務は「形が悪い柿や収穫の遅れで加工が難しくなった柿などを活用し販売を拡大したい」、櫛引氏は「産学官連携の共同研究の成果として大きな意義を持つ」と述べた。

パッケージには、江戸時代、南部藩主が参勤交代の際に柿の枝を会津から持ち帰ったという伝承や、南部地方が日本最北端の柿栽培地域であることを示す「北限の渋柿」のキャッチフレーズを掲げた。

調味料の「妙丹柿酢」(275ミリリットル入り、税抜き千円)と、飲料の「くだもの酢妙丹柿酢」(同、同900円)の2タイプを、青森市と八戸市の物産店などで販売する。問い合わせは、なんぶ農援(電話0178-1013)へ。

平成30年3月9日(金) 東奥日報5面掲載

「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」