



長崎県は全国一のビワ産地ですが、ビワは旬が短く、露地ビ

処理方法による歩留まりの違い

処理方法	果実重	処理後 果実重	種子・ 果皮残	その他 減重量	歩留まり	作業時間
	g	g	g	g	%	秒
コルクボーラー 使用	74.0	41.3	32.1	0.58	56	25.5
包丁+スプーン	72.8	48.0	24.6	0.22	66	32.8

注1) 品種は「なつたより」を使用
注2) スピードコルクボーラー(鋸刃) #11:20mmを使用

ビワの色、風味を残す加工

抗酸化剤に浸して 真空包装後に冷凍

ワは5月中旬〜6月上旬の短い期間しか出荷することができません。旬が短いビワを多くの消費者に楽しんでもらうために、生果の他にいつでも食べられる加工品としての利用も必要です。そこで、ビワの色や風味を

抗酸化剤を添加することで褐変を抑制することができます。

しかし、加熱処理は軟化や風味が落ちる原因となるため、風味を残すには抗酸化剤の利用がお勧めです。比較的入手しやすい抗酸化剤にはアスコルビン酸(ビタミンC)があり、0.1%溶液に浸しておくことで、加工途中の果肉の褐変を防げます。

得られた果肉を真空包装後に冷凍すれば長期保存も可能で、ビワの風味を生かしたアイスクリームなどに加工できます。しかし、真空包装しても室温に放置すると異味・異臭が発生するので、包装後は速やかに冷凍することが必要です。

また、ビワの剥皮や種子を取り除くには手作業に頼ることが多く、手間と時間を要します。果頂部(へそ)にあらかじめ切り込みを入れておき、果梗部(なりつき)からコルクボーラーで種子を押し出すと、歩留まりはやや低くなるものの、果実をカットせずに簡単に種子を除去でき、作業時間の短縮も可能です。

残す加工技術について紹介します。ビワにはポリフェノール酸化酵素が存在するため、剥皮などにより果肉が褐変する性質があります。また果肉の褐変と並行して風味の劣化も進むため、加熱して酵素の働きを抑えるか、

(県農林技術開発センター・富永由紀子)