

## 地域

## 神戸大、野生梨「霜畑梨」「夏梨」からジャム・シロップ開発ー共同型協力研究で成果

掲載日 2014年12月09日

Tweet

いいね!

0

BI

0

8+1

0

野生梨から作ったジャムは、味が一。神戸大学の片山寛則准教授と樽正本店(神戸市灘区、石川寛社長、078・802・8089)は、野生梨から作ったジャムやシロップを開発した。2014年4月に締結した共同型協力研究による初成果。

神戸大学農学研究科付属食資源教育研究センター(兵庫県加西市)に生育する野生梨35種類から、加工食品に適した野生梨イワテヤマナシの「霜畑梨」と「夏梨」を選んだ。

「幸水」などの一般的な梨に比べ、ポリフェノールやクエン酸などを20倍以上多く含む「霜畑梨」はジャムに、エチルやメチルエステルが豊富で香り豊かな「夏梨」はシロップにした。ジャムは500円(消費税抜き価格)、シロップは620円(同)で販売している。

今年は各1本(1000瓶)分の収穫だったが、現在、兵庫県篠山市の耕作放棄地2000平方メートルに同銘柄を各26本栽培中。3年後の17年には各2万6000瓶の販売を予定している。



梨のジャム(左)とシロップ(神戸大学提供)