道産あかねりんごを使ったシードル

道産りんごを活用したシードル製造の技術支援
橋渡　携

○中央農業試験場と共同で実施した重点研究「道産りんごを活用したシードル製造技術の確立と商品化に向けた実証」で得られた成果をまとめて、シードル製造マニュアルを作成しました(「北海道産りんごを活用したシードルの製造」)。
○本成果を活用し、令和3年に(株)深川振興公社から道産あかねりんごを原料としたシードルが商品化されました。

背景と目的

りんごの生産と消費は減少傾向にあり、需要拡大のための加工品として、シードルに着目しました。シードルはりんご100%の低アルコール飲料で、近年、生産量が増加しており、道産りんごの需要拡大に有望な加工品と考えられました。

シードルの製造技術は研究事例が少ないため、品質の安定化や高品質化に必要な技術情報が求められています。そこで、道立総合研究機構　中央農業試験場と共同で、道産りんご品種の特徴を活かしたシードル製造技術の開発に取り組みました。

成　果

（1）シードル製造に適した道産りんご品種6点、市販酵母5株を選定し、各組み合わせ(30種）によるシードル試験醸造を行いました。試験醸造品の特徴を明らかにした他、各試験で得られた成果を取りまとめたシードル製造マニュアルを作成しました(図1)。

（2）30種の組み合わせより、色調に特徴のある「あかねりんご」と、あかねりんごとの組み合わせで評価が高かった「Vitilevure QUARTZ：ラルマン社」酵母株を使った実醸造試験を計画し、(株)深川振興公社へ300Lの醸造試験を委託しました。委託醸造品の一部は、試験販売されました。

（3）令和3年に(株)深川振興公社から北海道産あかねりんごを使ったシードルが商品化されました(図2)。

図1
シードル製造マニュアル

図2
令和3年産あかねりんごを使ったシードル醸造品

(株)深川振興公社

＊共同研究機関：道総研・中央農業試験場
＊研究協力機関：道産ワイン懇談会
令和3年　食品加工研究センター研究成果発表会　口頭発表
令和3年　日本醸造協会誌　117巻　3号
令和4年　FOOMA2022 アカデミックプラザ　口頭発表及びブース展示
令和4年　移動食品加工研究センターin函館　口頭発表

研究担当部
食品開発部　発酵食品グループ
011－387－4122