

県育成品種等を利用したブルーベリー酢の製造

研究のねらい

群馬県のブルーベリー栽培面積は全国2位ですが、他産地との競合が厳しくなっており、ブルーベリーを活用した新たな加工品開発が望まれています。そこで、6次産業化に対応できる少量の仕込みでも製造可能なブルーベリー酢の製造技術を開発しました。

技術の特徴

1 ブルーベリー酢の製造方法

ブルーベリー→破砕・殺菌→酵母添加→アルコール発酵→もろみ→搾汁・殺菌→酢酸菌添加→酢酸発酵→殺菌→ブルーベリー酢

2 製造方法の特徴

- (1) 適熟～過熟の果実を利用します。
- (2) 糖度約10%の果実がアルコール発酵により、アルコール分約5%のもろみとなります(表)。
- (3) もろみのアルコールは酢酸発酵により、酢酸に変化し、酸度4.5%以上のブルーベリー酢となります(表)。
- (4) 酢酸発酵時、30℃に保温することにより、発酵がスムーズに進み、数L～数十Lの少量の仕込みでも製造が可能です。

- (5) 「あまつぶ星」「おおつぶ星」とも歩留りは、約60%です(表)。
- (6) 完成したブルーベリー酢は、すっきりとした味わいと濃い紫色が特徴です(写真)。
- (7) 水や牛乳で薄めて飲むだけでなく、アイスクリームにかけたり、ドレッシングやマヨネーズ等に活用できます。

3 利用上の留意点

もろみ又は果実酒製造免許が必要となります。

今後の取り組み

ブルーベリー酢は川場村農産加工(株)で販売されています。今後は、他の県産農産物を利用し、原料の特徴を活かした醸造酢や醸造酢加工品の開発に取り組みます。

(執筆者：石原 智)



写真 ブルーベリー酢

表 ブルーベリー酢の発酵経過

品種	製造段階	糖度 (Brix%)	pH	酸度 (%)	アルコール分 (%)	歩留り (%)
あまつぶ星	果実	10.6	2.73	1.26	0.00	—
	もろみ	4.2	2.66	1.34	4.52	73.4
	ブルーベリー酢	4.6	2.55	4.66	0.69	59.2
おおつぶ星	果実	10.7	2.82	0.97	0.00	—
	もろみ	4.0	2.75	1.06	5.15	75.8
	ブルーベリー酢	4.5	2.61	4.79	0.66	61.0

注) 歩留りは、果実に対しての比率