

農学研究科附属食資源教育研究センターの野生梨を使った

「野生梨のジャム、シロップ」の販売について

農学研究科附属食資源教育研究センター
片山寛則准教授

神戸大学と食品メーカー「樽正本店」（神戸市灘区、石川寛代表取締役）は共同型協力研究契約書を締結、この成果として農学研究科附属食資源教育研究センター産のイワテヤマナシを使った「野生梨のジャム、シロップ」が樽正本店の手で製造され、11月から樽正本店、神戸そごうで販売されています。イワテヤマナシ（野生梨）のジャム、シロップの製造、販売は我が国で初めてです。

食資源教育研究センターはジャムやシロップに最も適した野生梨を選抜。樽正本店は食品添加物を使わず、野生梨の特長である豊かな香りをシンプルな製法でジャムやシロップに閉じ込めることを研究目標としました。食資源教育研究センターは5年前から昨年まで教育研究用として保存されている35本の野生梨から、ジャムやシロップに適した2本を選抜。これらの梨を分析すると、一般に栽培されている梨にはない香りや有機酸、ポリフェノールなどの機能性成分が多く含まれていました。樽正本店はこれを丁寧に加工。これまでとは全く異なる風味のあるジャムやシロップが9月に完成しました。

- 今年度は、シロップ 1000 瓶、ジャム 1000 瓶を販売します。価格：ジャム 500 円（税別）、シロップ 620 円（税別）

販売先：樽正本店（店頭販売、Web 販売）、神戸そごう。

- 今年度は食資源教育研究センターから樽正本店に果実が提供されますが、片山准教授の指導の下、規模拡大のため、すでに篠山市真南条上（まなんじょうかみ）営農組合において野生梨の栽培がスタートしています。3年後には篠山で収穫した梨による製品づくりが本格的に始まる予定です。

問い合わせ先

- 食資源教育研究センター 准教授 片山寛則（かたやまひろのり）
hkata@kobe-u.ac.jp ☎ 0790-49-3123
- 食資源教育研究センター事務室
ans-centerjim@office.kobe-u.ac.jp ☎ 0790-49-0341