

研究テーマ	新しい肉質のモモの多様な流通・販売に向けた加工・貯蔵方法の開発（第3報）		
担当者（所属）	樋口かよ・尾形美貴・長沼孝多（食品酒類・研磨宝飾）・新谷勝広・山下路子・桐原峻・加藤治・國友義博（果試）		
研究区分	総理研研究	研究期間	令和元年度～令和3年度

【背景・目的】

県果樹試験場において“甲斐トウ果17（商標名：夢桃香）”が開発され、同様の特性をもつ“モモ山梨20号”も選抜されている。これらのモモは、褐変しにくく適度なかたさを特長とする新しい肉質のモモとされ、普通モモでは商品化が難しいカットフルーツや加工品等への新たな利用に期待されている。

本研究では、官能評価や委託製造を行い、カットフルーツへの実用化を目指して検討した。

【得られた成果】

1. 生果（新しい肉質のモモ）の官能評価

料理研究家、菓子製造業者、研究者など計11名をパネルとした生果の官能評価の結果、甘さや果汁感のあるかたい食感のモモという評価が得られた。一方で、好みについては、「かたい食感が良い」という意見と、「一般的なモモとは食感が異なるため、モモらしくない」という意見のほぼ半々に分かれた。

2. カットフルーツ化を目指した試作および評価

A-PET容器にくし形切りおよび型抜きした果肉を入れて冷蔵したところ、17.5時間後も変色は見られなかった。そこで、カットフルーツを試作し（図1）、果物の専門家（果物仲卸業者および小売業者の方々）にアドバイスをいただいた。その結果、果肉の変色や果汁溶出が少なく、カットフルーツとして販売できる可能性があることが分かった。また、新しい肉質のモモの味や食感について、消費者に広く伝えておくことが重要であることも分かった。



図1 カットフルーツ

3. 果肉の色に関する検討

果物の専門家への聞き取り調査の結果、県外在住者や菓子製造業者の方々には、果肉が白色よりもやや赤色のモモのほうが好まれることが分かった。そこで、果肉を赤色化する方法を検討したところ、果実のまま25℃で5日間保存することにより、全体的にやや薄い赤色に変化することが分かった（図2）。



図2 赤色化したモモ 図3 白色のモモ

一方、果実のまま冷蔵庫（4℃）で5日間保存した果実は、白色のまま変化しなかった（図3）。したがって、保存温度により果肉の色を調整できることが分かった。

4. 委託等による試作および官能評価

料理研究家、菓子製造業者の方々に新しい肉質のモモを使用した菓子、料理を試作していただき、加工適性を調査した。その結果、様々な切断方法でも変色が見られず、長時間果汁が溶出しなかったため、扱いやすい素材であることが確認された。また、委託製造により、ゼリー、スポンジケーキ、タルト（図4）を試作していただいた結果、味、外観ともに良好な評価が得られたため、新商品開発につながることを期待される。



図4 モモのタルト

【成果の応用範囲・留意点】

和洋菓子等への活用を目指すため、研究成果の普及を行う。