

フルーツ加工の現在地と未来

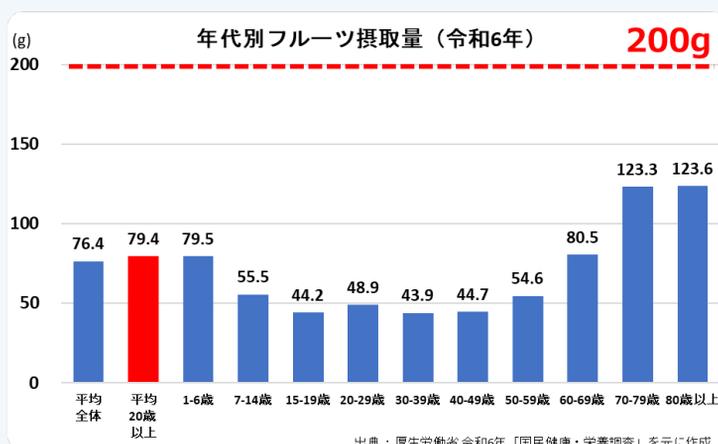
2026年3月11日（水）12:15~13:05

会場 B6会場/RY206 プログラム番号 3LS6B6

座長 中野龍平 京都大学大学院農学研究科附属農場教授
演者 若狭直樹 アヲハタ株式会社研究開発本部
高木純理 同上

フルーツは世界中で栽培・収穫されており、現代の食生活において大変身近な存在となっています。消費のスタイルは生食に限ることなく、様々な加工品の形でも喫食されています。主には保蔵や美味しさを追求してきた加工技術も、更なるフルーツの魅力や可能性を引き出すべく研究が続けられています。

近年では、野菜とともにフルーツの栄養・健康面に注目が集まっており、日本においても農林水産省や厚生労働省より1日の目標摂取量200gが提示されています。しかしながら、日本人の摂取実態は目標値に遠く及んでおらず「フルーツ不足」は深刻です。この課題解決に向けて、キューピー・アヲハタグループは様々な取り組みを行なっております。本セミナーでは、加工の土台となる原料のサステナビリティ確保と新しい加工形態による需要創出の事例について概説いたします。



演題1 加工用イチゴの品種開発

日本国内でイチゴの品種開発は盛んに行われておりますが、生食用イチゴを対象とした育種が主であり、加工用途のニーズをとらえているとは言えません。加工用イチゴには、それぞれの加工品の形態に適した形質が求められますが、今後は激甚な異常気象への耐性や利用効率の高さなどサステナビリティ要素も重要です。アヲハタが農研機構と共同開発した品種「夢つづき」を例にとり、加工用イチゴの特徴や未来課題へのアプローチについて概説いたします。

演題2 新しい食感の冷凍フルーツとその可能性

日本人のフルーツ離れの主要因には、皮をむくのが面倒、ゴミがでる、当たり外れがある、価格が高いなどが挙げられます。これらの課題を解決すべく、アヲハタは冷凍庫から取り出してすぐに食べられるフルーツ商材である「くちどけフローズン」シリーズを発売いたしました。浸透圧脱水凍結法を最適化して、凍ったままでも柔らかく食べられる食感を実現しています。この商品の特徴と、フルーツ摂取量向上に向けたアプローチについて概説いたします。