

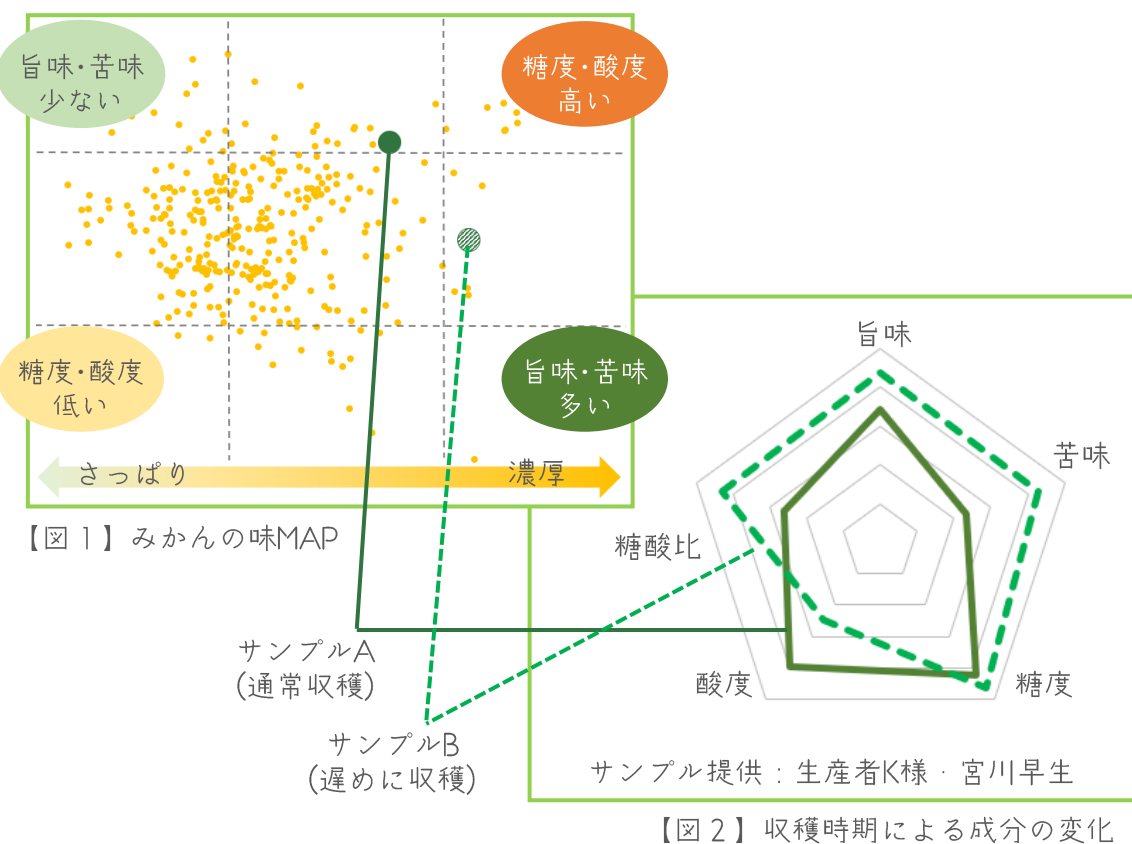
「あなた好みのみかん」ってどんな味！？

雑賀技術研究所は、みかん生産者に向けた新しい装置・サービスの開発に取り組んでいます。

生産者は、まるで研究者のように日々試行錯誤しながら、美味しいみかんを育てていますが、市場で取引されるみかんの味の評価は、もっぱら「甘さ(糖度)」と「酸っぱさ(酸度)」でした。

生産者は「それだけでは表現できない」と口を揃えますが、その表現は「コク!」「甘さとすっぱさのバランス!」「のどごし」…人によって様々。また美味しいと感じるのは、人による好みが大きく影響していることが分かりました。

そこで【その違いは一体何なのか】を残留農薬分析などで培った理化学検査技術をベースに、様々な角度から分析を始めました。



新しい指標で違いを可視化

和歌山県内の生産者から生育環境や品種の異なるもの、生産者自身が美味しい/普通/イマイチと思うものなど約1000個のみかんを収集。

甘さ・酸っぱさ・旨味・苦味その他いろいろな視点で分析し、違いが見える化しました。【図1】

同じ品種・同じ生産者であっても、育て方や環境が異なることで味に違いがでることも分かりました。【図2】

生産者からは、ベテラン農家の味に近づけたり、天候や環境による味のバラつきを少なくする栽培のヒントにならないかという声をいただきました。

生産者と消費者をつなぐ

これまで、見た目や産地・品種でしか選べなかったみかん。

みかんの個性を豊かに表現できるようになれば、生産者は自分のみかんの味を明確に伝えられ、消費者も「自分好みのみかん」を知り、お気に入りの生産者を選べるようになるかもしれません。

さらに生産者は、消費者が求める味を知り、栽培のヒントとして活用することも！？

今後は「みかんの味MAP」と食味試験結果を紐づけるなど、味の表現を強化していく予定です。また全国各地のみかんの味や、消費者の好みなども調査していきたいと考えています。

これまで繋がっているようで繋がっていなかった生産者と消費者。これからもSAIKAは技術でつなぐお手伝いをしていきたいと考えています。

