

摘果みかんの活用法についての研究

2年2組 太田 穂稀 2年2組 大宿 朱璃 2年2組 西村 瑳希菜
2年2組 古川 咲吏 2年2組 佐藤 結月 2年2組 安部 田心結
指導者 長尾 起条

1 課題設定の理由

摘果とは、果実の栄養分を集中させるため、木になっている実の量を人為的に制限することである。我々は普段市場に出ることなく廃棄される摘果みかんには、成熟果実に比べ、良い成分が多く含まれること知った。例えば、機能性成分のフラボノイド類の一つであるヘスペリジンが多く含まれる。この摘果みかんの活用法を見だし、廃棄される摘果みかんを減らそうと考えた。

2 情報収集

まず、摘果みかんについて詳しく知るため、愛媛県宇和島市吉田町にあるみかん研究所に赴いた。そして職員の方に摘果の意義や問題点を教えていただいた。摘果みかんには普段市場に出るみかん比べ、早期に摘むため農薬の残留リスクが高く、飲食するには向いていないことを知った。しかしその点をクリアして、摘果みかんを使った製品を販売しているという「株式会社 地域法人 無茶茶園」さんを紹介していただき、今年七月から企業とコンタクトを取り始め、共同販売に向けた活動を行った。はじめに、無茶茶園さんが、摘果みかんを使用した製品の開発・販売を行っていることや、私たちの活動へのアドバイスや、摘果みかんの特性を教えていただいた。

摘果みかんの特性

- ・摘果適正時期は九月 ・冷凍保存が可能
- ・酸味が強いいため、希釈したり割ったりするほうが良い

3 活動1 試作とその結果 ……アンケート調査 (37人)

図1

蜂蜜小さじ1、果汁小さじ1、紅茶 100ml を
混合した飲料
(仮称：てっかティー)

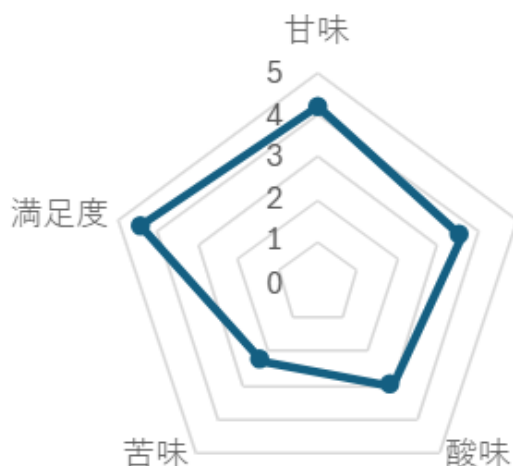
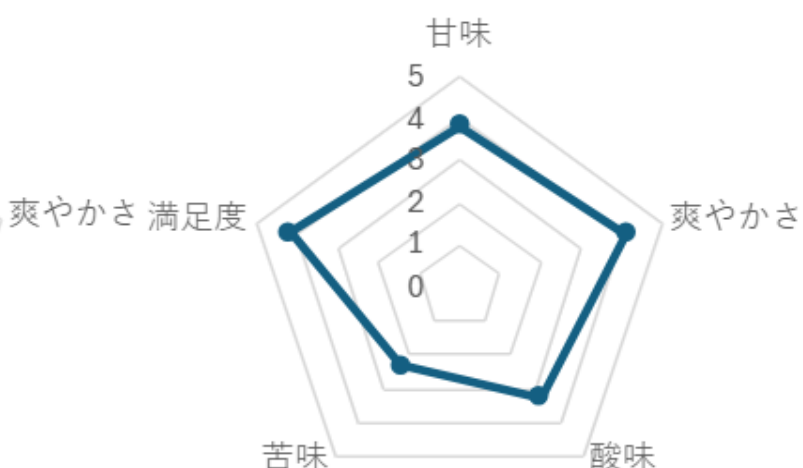


図2

オリゴ糖小さじ1、果汁小さじ2、炭酸
水 100ml を混合した飲料
(仮称：てっかソーダ)



試作の中で人工甘味料の入った飲料水と混ぜ合わせた結果、果汁の酸味を相殺してしまうため甘味料不使用の紅茶や炭酸水を使用した。また、不足していた甘みを加えるには、はちみつやオリゴ糖が最適であると判断した。図1・図2は試作品の中でもより好評だった物の詳細とバランスである。

活動2 広報

摘果みかんの有用性周知に向けて、作成した試作品のためのラベル作成（図3）・オリジナルキャラクター（図4・図5）作成を行った。



図3



図4



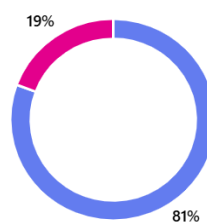
図5

5 活動発表

1月18日にパフィオ宇和島で開催された日本農業遺産「愛媛・南予の柑橘栽培システム」フォーラムに参加させていただき、私たちのこれまでの活用内容と今後の展望を発表した。柑橘関係に携わる方々と意見交換や情報を共有する有意義な時間になった。そこで私たちが開発した「てっかソーダ」と「てっかティー」を会場のお客さんに試飲していただき、アンケートを行った。様々な世代の方からのご意見・ご感想をいただきこれからは繋がるものとなった。また、3月に行われるワクジマフェスでは、テッカみかんについてのプレゼンテーションや、1月の発表の試飲会で得た意見を基に改良を行ったものの試飲も行う。

試飲した「てっかティー」が市販されていれば購入したいですか。

● 購入したい	25
● どちらともいえない	6
● 購入したくない	0



6 まとめ

テッカみかんの知名度向上、新たな利活用へと繋がることを目指し活動していく。テッカみかんに注目が集まると、同時に宇和島市のみかんについても注目を集めることができると考える。その中で、SDGs11「住み続けられるまちづくりを」、15「陸の豊かさも守ろう」の達成に貢献し、自らの手で宇和島を住み続けられる、住み続けたい町にする。私達の活動を通して県内南予地域の宇和海沿岸で継承されてきた農業遺産の理解を深めていく。

謝辞

今回の研究をすすめるにあたり「株式会社 地域法人 無茶茶園」より、青みかん果汁を提供いただきました。この場を借りて心よりお礼申し上げます。