

## 獣害の多い集落で始まったフルーツソースづくり

湖北農業農村振興事務所農産普及課

### 【普及活動のねらい・対象】

対象者は米原市甲賀集落の女性・高齢者5名のグループで、村づくりのために山菜の摘み取り園を運営しています。傍ら、平成21年11月に集落センター調理室を農産加工室(ジャム)として申請し、低糖のジャム加工がしたいと相談を受けました。

販売先は道の駅などの農産物直売所が中心で、すでにイチゴ、イチジク、ブルーベリー、パッションフルーツなど、瓶入りのフルーツジャムが数種販売されていました。そこで、姉川上流域の獣害に悩む山間地の集落であるため、比較的獣害の被害が少なく原料確保が容易な梅、キウイフルーツ、ユズを活用したフルーツソースを提案しました。特に素材の特性を活かした加工技術の習得と販売方法にあわせたパッケージを支援しました。



フルーツソースの加工

### 【普及活動の成果】

ヨーグルトやアイスクリームの上にかけたり、ジュースなどの多目的利用で差別化を図るため、当課から提案した低糖度で柔らかいソースが採用されました。

また、ピンは仕入価格が高く<sup>かさば</sup>嵩張るため、包装容器の簡素化と利便性、フルーツの退色

防止に優れるネジキャップ袋を採用しました。

梅、キウイフルーツ、ユズともにペクチン含有量が高く、酸も豊富で、素材を活かした特徴あるフルーツソースが誕生しました。

猛暑も影響して、梅フルーツソースの飲料は健康を維持する固定客が現れました。キウイフルーツやユズも冬場から販売されています。

キウイフルーツは、サル<sup>サル</sup>の害も無く加工原料になることから、耕作放棄地に新たに7本が植栽されました。



梅フルーツソースで夏バテ予防