

6次産業化の推進（すだち果皮活用）

ねらい

未利用資源である「すだち果皮」の新たな用途開発に取り組み、6次産業化や農商工連携によるビジネスモデルを創出し、農業者の所得向上を図る。

活動地域・対象

地域：県下全域 他

対象：JA農産工場、支援センター、とくしま産業振興機構、企業、6次産業化企業 等

普及活動の目標

すだち果皮の用途開発（すだち精油・すだち芳香蒸留水・すだち飲料） 3品目

目標に向けた活動概要

1 すだち果皮活用に向けたネットワーク構築

すだち果皮の活用を推進するため、JA農産工場を核とした「すだち果皮等活用研究会（事務局：阿波ふうど）」を5月17日に発足。JA農産工場において、ゆず果皮に比べ活用が低い、未利用資源である「すだち果皮」や「種」等の用途開発に取り組み、搾汁残渣の軽減を図っていくことを申し合わせた。



すだち果皮等活用研究会発足

2 すだち果皮活用や衛生管理の向上に向けた研修の開催

○すだち等マーケティング調査（大阪府）6/15 参加者：高度・阿波ふうど・とくしま産業振興機構 3名

徳島県産のすだち・ゆず・ゆこうを使用し、ポン酢を製造している「旭ポン酢」において、マーケティング調査を実施。県産果汁の安定供給に向けた産地振興の要望を受けた。

○精油事業県外研修（高知県）6/28 参加者：23名

ゆず果皮の香料原料活用事例の先進地視察研修を実施。JA高知市と旭フレッシュが連携した「土佐山ファクトリー」及び、JA土佐あきと連携している国内香料抽出大手の「辻精油（株）」を見学。

ゆずのフレーバーは海外で人気であることから、全国の搾汁工場から果皮購入し、抽出しているとのことであった。



減圧水蒸気蒸留装置（辻精油）

○HACCP県内研修（那賀町）7/27 参加者：15名

県版HACCPを取得したJAアグリあなん海川工場の新搾汁工場を見学。その後、各JA農産工場における衛生管理の手法について情報交換を行った。

3 すだち精油抽出実証実験（高知市） 10/17・18 参加者：高度・資源環境・農産園芸・JA徳島市・全農とくしま 7名

JA徳島市農産工場のすだち果皮（青～黄色果皮：330kg）を提供いただき、高品質な精油を抽出できる減圧蒸留抽出法（バッチ式）での実証実験を行った。

精油の抽出率は0.3%であり、昨年度、テストで実施した青皮のみの抽出率と同じ程度であった。香りも青皮と遜色ないフレッシュな香りであった。



減圧蒸留抽出装置実証実験（兼松エンジニアリング）

