



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

17. 岡山県産モモとブドウのおいしさの PR 資料と素材集の作成

[要約]

機器分析値から推定した官能評価値を用いて、岡山県産モモとブドウのおいしさの特長を消費者及び実需者に PR するための資料と素材集を作成した。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 環境研究室

[連絡先] 電話 086-955-0532

[分類] 情報

[背景・ねらい]

岡山県産果実の更なるブランド強化を目指して、首都圏や東アジア圏での PR 活動が行われている。生産者の所得向上のためには、高単価が期待できる首都圏や東アジアの消費者や実需者に岡山県産果実のおいしさの特長を分かりやすく示し、ブランド力を強化する必要がある。そこで、機器分析値を用いて岡山県産果実の人が感じるおいしさの特長を数値化し、PR 資料を作成する。

[成果の内容・特徴]

1. PR 資料は、岡山県産モモとブドウの味、食感、香りの官能評価値を、機器分析値を用いて推定した値からグラフ化し、消費者や実需者に味の違いを分かりやすく示した資料である（図 1、ブドウの PR 資料は省略）。
2. 素材集は、各品種の写真、味・食感・香りの特長を示すグラフ、短い説明文のデータ集である。これらは生産者や販売者が、配布対象によって必要な部分を組み合わせて資料を作成することができるものである（図 2、モモの素材集は省略）。

[成果の活用面・留意点]

1. モモは農業研究所果樹研究室圃場で栽培された果実、ブドウは農業研究所果樹研究室圃場で栽培された果実及び県内外の市場から購入した果実を用いた結果である。
2. 岡山県産モモとブドウの PR に利用できる。
3. 日本語版の他、英語、中国語、韓国語版の資料も作成する予定である。
4. PR 資料及び素材集は、希望者に利用申請手続き後に配布する。
5. 本資料は関係部署、関係機関と連携して作成している。



[具体的データ]

おかやまの 清水白桃

透き通るように白くて上品なおかやまの白桃。
果実1つ1つに袋を掛けて大切に育てました。

甘くてジューシー。なめらかでとろけるような口当たりで甘い香りが広がります。

味や食感・香りの特長

甘味	●●●●●
酸味	●●●
果汁	●●●●●
なめらかさ	●●●●●
香り	●●●●●

甘い香りの特長

甘い香りの成分(γ-アピラリノン)の量

清水白桃	1.5倍
桃の平均値*	0.8

桃の美味しさを最新の分析機械で数値化しました。
香りは官能評価、その他項目は官能評価を機械分析で数値化した結果。

岡山県農林水産総合センター産研研究所 協力：味香り戦略研究所

図 1 PR 資料の例

オーロラブラック

～濃厚な甘さと適度な酸味、果肉のプリッと食感とフレッシュな香りが特長

オーロラブラックの美味しさ

フルーティな香りのエステル類	63%
グリーンな香りのアルデヒド類	21%
その他	6%

ピオーネ～濃厚な甘さと適度な酸味、ジューシーさと芳醇な香りが特長

ピオーネの香り

フルーティな香りのエステル類	76%
グリーンな香りのアルデヒド類	16%
その他	8%

図 2 素材集の例

[その他]

研究課題名：県産果実の“美味しさの見える化”によるブランド強化

予算区分：県単

研究期間：2016～2018 年度

研究担当者：藤原宏子、石井恵、鷲尾建紀、安井淑彦、中島譲、荒木有朋、鶴木悠治郎

関連情報等：1) [平成 30 年度試験研究主要成果、25-26、27-28、43-44、45-46、47-48](#)