

# ‘無添加’大阪産(もん)ドライイチジクの開発

食の安全研究部園芸グループ

## ■技術の概要

従来、ドライイチジクに不向きとされた品種「榊井ドーフィン」を用い、風味の良いドライイチジクの製造法を開発した。



## ■技術の特徴

- 大阪で最も生産の多い「榊井ドーフィン」を利用した特産品としての魅力づけ
- 添加物を一切使用しない製造工程

## ■想定される用途

- 果実の割れや傷など、生果として出荷ができない果実を利用可能
- 地元産ドライイチジクとしての高付加価値化
- 製菓など新たな商品への利用

## ■技術の内容



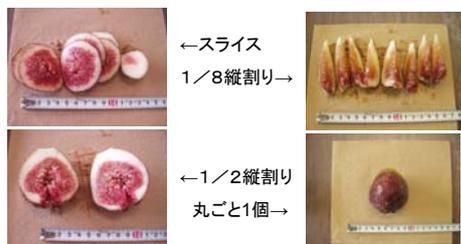
加工工程  
皮むき、1/4カット



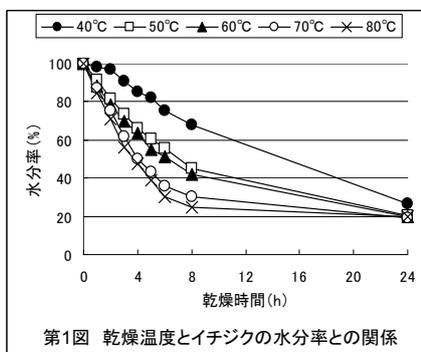
乾燥工程  
50℃、12～16時間



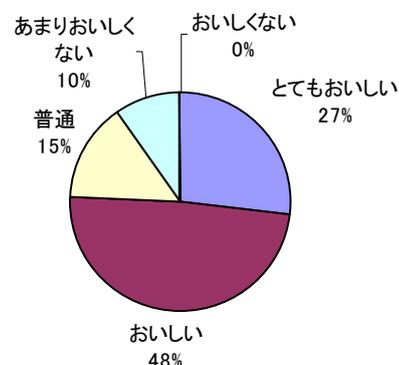
完成  
袋詰め (左:チャック袋 右:真空パック)



カット方法を検討した結果、1/4カット(楕形)が、サイズの的に最も良好



風味よく乾燥させるには、50℃で12～16時間乾燥が実用的



食味アンケート調査結果

n=41(男性17名 女性24名)

20代=9名 30代=13名 40代=10名  
50代=6名 60代=3名

# ‘無添加’大阪産（もん）ドライイチジクの開発

磯部武志（食の安全研究部）

## 1. 目的

国内に流通するドライイチジクは、そのほとんどが輸入品であり、国産イチジクはごく限られている。これは、国産イチジクの90%以上が生食用の品種「榊井ドーフィン」で、他の品種に比べ、水分が非常に高く、ドライイチジクに適していないためと考えられる。しかし、消費者からは国産のドライイチジクを求める声大きい。

今回、大阪産（もん）イチジク「榊井ドーフィン」を用い、添加物を使用せずにドライイチジクを製造する実用的な加工条件や乾燥条件を明らかにするとともに、食味アンケート調査により、製造したドライイチジクの商品評価を行ったので報告する。

## 2. 方法

所内ほ場で収穫したイチジク「榊井ドーフィン」の果実を用い、以下の調査を実施した。

### (1) 加工、乾燥条件の検討

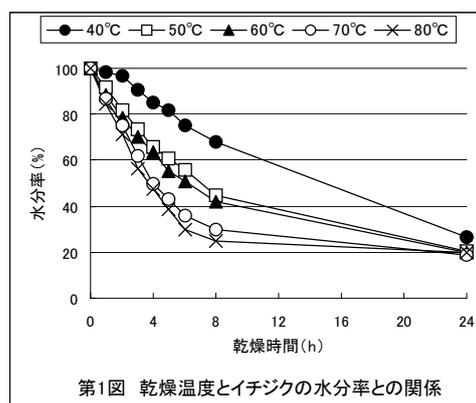
ドライイチジクの水分率は、20~30%程度で食感が良いとされているため、これを基準に乾燥温度および乾燥時間と水分率との関係を調査した。また、ドライイチジク製造にあたり、カット方法など加工条件を検討した。

### (2) 試作品の嗜好性調査

試作品について、食味アンケート調査を実施し、商品性を評価した。

## 3. 結果および考察

乾燥温度が高いほど早く乾燥するが風味を損ねる。風味を活かすためには比較的低温での乾燥が必要で、実用的には50℃で1昼夜（12~16時間）乾燥させる方法が良い（第1図）。イチジク丸ごと1個の乾燥は、内部が十分に乾燥できないので、1/2~1/8縦切り（楕形）、および1/3~1/6輪切り（スライス）で、いずれもドライイチジクとして商品化が可能であり、1/4縦割りが一口サイズとして適切であった。果皮の有無および冷凍果実、生果実を用いて製造したドライイチジクの



食味試験を実施した結果、生果実で皮をむいたドライイチジクが好評であった。価格については、1/4縦割りが4片入った小袋（果実1個分）で50円~100円という評価が多く、店頭であれば購入したいとの意見が多かった。

以上、イチジク「榊井ドーフィン」では、皮をむいた、縦に4等分の果実の、50℃で12~16時間乾燥で、風味の良いドライイチジクの製造が可能となる。

ドライイチジク、榊井ドーフィン、無添加