

# 野菜・果物の砂糖漬け 時短製法の紹介

**商品化希望事業者様 募集中！！**



地方独立行政法人

大阪府立環境農林水産総合研究所

Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,  
Osaka Prefecture

# 砂糖漬けについて

砂糖漬けは、野菜や果物の形を残し、甘く軟らかい食感が特徴のお菓子です。

## 砂糖漬けのメリット

- ・ 野菜・果物を美味しいお菓子として食べられます。
- ・ 保存性が向上します。



ぶどう



水なす



キウイ

# 砂糖漬けの製法について

一般的な砂糖漬けの製法は

柔らかい食感にするため、漬ける糖液の濃度を徐々に上げていき数日から数か月かけ糖液を果物の中にしみ込ませ、果物の水分を糖液に置き換える（糖液置換）もので、**手間と時間がかかります**。

## そこで、時短製法を開発しました！

### 製法 1 真空包装機を使う(減圧含浸法の利用)

減圧から常圧に戻す時に糖液が浸透します。

はじめは低めの糖度で減圧⇔常圧を数回行います。

次に、糖度を上げた糖液に替えて減圧⇔常圧を数回

行います。さらに糖度を上げていきます。

糖液置換が終了したら、乾燥します。

※ 糖液置換後は、乾燥機による乾燥工程が必要です。



真空包装機

# 砂糖漬けの製法について

## 製法2 電子レンジと市販の加圧調理用バッグを使う（加熱沸騰脱気）

市販の加圧調理用バッグなどを使用すると適度に圧力が抜ける機構になっていて便利です。材料（野菜や果物など）と糖液を入れ、電子レンジで加熱、冷却を繰り返すことで糖液に置換します。※ 袋が破裂しないよう注意が必要です

### 作り方(水なすの砂糖漬け)

1. 市販の加圧調理用バッグに水なすと糖液などを入れる。
2. 電子レンジで加熱する。  
(容量など加圧調理用バッグの取扱説明書をよく読んでください)
3. 加熱後冷却する。
4. 加圧調理用バッグに砂糖を加え糖度を上げていく。
5. 糖液置換が終了したら、乾燥します。



水なすの砂糖漬け

※糖液置換後は、乾燥機による乾燥工程が必要です。

# 砂糖漬けの製法について

## 製法3 真空・加圧加熱調理機（ロボクーボ）を利用

間の薄健の受託研究制度等を活用し、ロボクーボを使用することが可能です。減圧状態で加熱攪拌し、その後常圧に戻します。この操作を繰り返し、糖度を数回に分けて上げていきます。糖液置換が終了したら、乾燥します。

※ 糖液置換後は、乾燥機による乾燥工程が必要です。



ロボクーボ



いちじくの砂糖漬け



キウイの砂糖漬け

# 商品化事例



商品名：大砂菓茄子菓（製造販売 御菓子司 亀屋茂廣 様）



おおさか環農水研 食品技術ニュース No.47  
時短でできる野菜・果物の砂糖責け（南仏の郷土菓子 フリュイ・コンフィ）  
<https://www.knsk-osaka.jp/shokuhin/mag/shokunews47.html>



おおさか環農水研 食品技術ニュース No.14  
野菜・果物の砂糖責け  
<https://www.knsk-osaka.jp/shokuhin/mag/shokunews14.html>