レモン品種「イエローベル」の“さのう”の製造技術

■　成果の概要

◆ 広島県が育成したレモン品種「イエローベル」の加工技術です。

◆イエローベルは、道谷系「ビラフランカ」の自然交雑実生から三倍体を選抜して育成した品種です。道谷系「ビラフランカ」に比べ、果実は大きく、果皮は薄く、種子は少ないことが特徴です。

◆ 通常のレモンは、果肉が柔らかいためさのうの製造が難しいですが、イエローベルを加工することで、つぶつぶ食感の高品質なさのうが得られます。

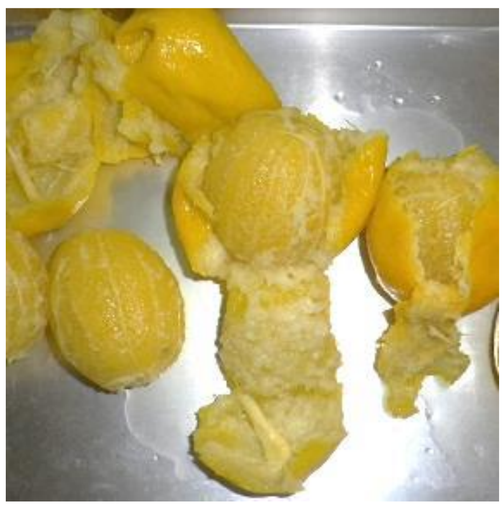
◆ 酵素を用いて果肉を取り出し、水溶液中で分離するので、効率的にさのうを製造することができます。

■　さのうの製造工程

◆ 果実の外果皮（フラベド）の一部を除去もしくは穿孔し、内果皮（アルベド）及び内皮（じょうのう膜）を酵素で分解し剥皮します。外果皮と内果皮を除去し、水中で攪拌することでセグメントを分離し、果肉を水溶液中で分離します。



イエローベル



酵素で剥皮



さのうを分離



高品質のさのう

（特許第6677988号　レモン品種のイエローベルのさのう製造方法）

■　さのうの食品への利用

◆ 飲料だけでなく、菓子や調味料などの加工品に加えることで、手軽にレモンらしさを付与できます。

◆ 生ガキに載せる、刺身のあしらいに用いる、料理にトッピングするなど、レモンの風味を付与できます。

◆ さのうをシロップ漬けにしたり、冷凍することで、菓子や料理の原料として利用できます。



さのう入りドリンク



さのう入りゼリー