

20. レモン新品種「イエローベル」の料理適性評価

1. 背景とねらい

本県で育成したレモン新品種「イエローベル」は、種が少なく果汁が多い等の有用な形質を持っていますが、既存のレモン品種に比べて酸含量がやや低く香りが弱い等の特徴も持ち合わせています。本品種は生食および加工での利用が想定されるので、その利用特性を事前に調査しています。ここでは「イエローベル」の各種料理への適性評価を行い、特徴を最大限に活かした美味しい料理を明らかにし、そのレシピを作成します。

2. 成果の内容

- 1) 「イエローベル」の料理適性評価および特徴を最大限に活かした美味しい料理のレシピ作成作業は、地域食材を活かした料理開発に実績のある広島酔心調理製菓専門学校に委託しました。なお、料理の食味官能調査の被験者は、教職員 14 名で男女同数でした。
- 2) 料理適性評価に用いた果実は、酸度 5.9%、pH2.4 であり、「道谷系ピラフランカ」よりも酸度が低く pH が高かったです（表 1）。
- 3) 各種料理への適性評価では、メニューにより評価点は 2.0～3.5 と幅広く、19 品目中で評価点 3（同等）よりも適性の高かった料理は、「レモンドレッシング」と「大豆とひき肉の春雨サラダ」等の 10 品目でした（表 2）。
- 4) 評価点が高かった上位 7 品目のメニュー（表 1）は、レシピを作成しました（図 1）。
- 5) 適性評価の総評では、「酸味がやわらかくフルーティなので、果汁をそのまま使用する料理や生食に向いている」、「レモンシフォンケーキでは、果汁を増やすと泡が消えやすいが、一般のレモンよりも pH が高くふくらみがよい」等の評価があり、レモンの用途や利用者を広げる素材となる可能性が示されました。一方、「加熱すると果肉、皮とも苦味が増すので、加熱時間は短時間がよい」、「レモンパイ等はレモンの好きな人には酸味が物足りないが、酸味が苦手な人には大好評だった」等の評価があり、利用法や酸味等の好みによって品種の選択が必要になりました（表 3）。

3. 利用上の留意点

- 1) 「イエローベル」は試作段階であり、果実を入手できる時期は、本格的な販売の始まる 3～5 年後になる見込みです。

(広島レモン利用促進プロジェクトチーム)

4. 具体的データ

表1 料理適正評価に用いた「イエローベル」の果実形質²

品種	果実重 (g)	着色歩合 ^y (歩)	果皮厚 (mm)	果汁割合 ^x (%)	Brix (° Brix)	酸 (%)	pH
イエローベル	143	9	4.90	36.8	8.3	5.9	2.4
道谷系ピラフランカ	138	7	5.60	34.6	10.0	7.3	2.1

²2012年11月21日に農技C果樹研究部ハウスで収穫した果実を用いた, ^y0-10分, ^x果汁重/果実重*100

表2 「イエローベル」の各種料理への適性評価

メニュー	評価点 ²	
	メニュー	順位
大豆とひき肉の春雨サラダ	3.5	2
胡瓜のレモン漬け	3.3	5
さつまいものレモン煮	2.5	17
レモンドレッシング	3.6	1
じゃが芋とゆで蛸のバターソテー	3.3	6
レモンジュレ	3.2	8
鮭のレモンクリームパスタ	3.1	9
エスカベッシュ	2.7	14
レモンアップルジャム	2.3	18
レモンジャム入り肉団子の酢豚	3.3	7
鶏肉のサワーソース	3.1	10
牛肉とレモンの皮の炒め物	2.8	12
鶏肉の唐揚げレモン風味	2.7	13
レモンとエビの炒め物	2.0	19
レモンロールケーキ	3.4	3
レモンシフォンケーキ	3.4	4
レモンパイ	2.8	11
レモンシャーベット	2.6	16
ファンシーレモネード	2.6	15

²評価は、2013年1月23日に広島酔心調理製菓専門学校において職員14名で実施し、「道谷系ピラフランカ」に比べて優れる:5, やや優れる:4, 同等:3, やや劣る:2, 劣る:1の5段階とした

menu

大豆とひき肉の春雨さっぱりサラダ

<材料>(4人分)

豚ひき肉(赤身)	100g	★	オリーブ油	大さじ2
人参	1/3本		ラー油	小さじ1
胡瓜	1本		薄口醤油	大さじ2
大豆の水煮	50g		はちみつ	大さじ1.5
春雨(乾)	30g		イエローベル果汁	大さじ2
イエローベルの皮(すりおろす)	少々		白ワインペネガー	大さじ2
紫たまねぎ	1/4個			
酒	大さじ2			
● 生姜汁	小さじ1/2			
塩・胡椒	少々			

1. 人参・胡瓜は、4cm長さの千切りにする。
2. 春雨は、ぬるま湯につけて戻し、水にとってさらし、水気をきる。
3. フライパンに、ひき肉と●を加えてサッと混ぜる。中火にかけて火が通るまで炒める。熱いうちにざるに取り、余分な油と汁けをきって冷ます。
4. ひき肉と★とイエローベルの皮(すりおろし)、紫たまねぎ(みじん切り)を加える。
5. 胡瓜・人参・春雨・大豆と4を和える。



広島酔心調理製菓専門学校

図1 評価が高かったレシピの一例

表3 イエローベルの適性評価 総評

特性	対応等
対照のレモン品種と比べて酸味がやわらかく、フルーティなので果汁をそのまま使用する料理や生食に向いている。	紅茶、サラダに混ぜ込んだりなどの生食料理も今後評価を行う。
加熱すると果肉、皮とも苦味が増すので、加熱時間は短時間がよい。	レモンアップルジャムは、量を倍量にすると加熱時間が長くなるので苦味が増した。 エビの炒め物などは、炒め終えてから果肉を混ぜ込むことで苦味を減らすことができると思われる。
もともとレモンの好きな人にとっては、酸味がやわらかいので物足りない部分がある。	レモンを使用するレシピを改良して「イエローベル」用にするには、加熱時間を考慮する必要がある。 適性評価レポートでも、評価が大きく分かれているのは、もともとレモンが好きか、苦手かで差が大きくなったと思われる。 レモンパイなどはレモン好きな人には酸味が物足りないが、レモンの酸味が苦手な人には大好評だった。
レモンシフォンケーキは、果汁を増やすとメレンゲの泡が消えやすいが、対照のレモン品種よりもふくらみがよい。	対照のレモン品種の果汁と比べて、pHが高いと思われる(pHが低くなると泡が消えやすい)。