本プレス発表は、9 月 20 日（金）AM10：00 より、弘前大学にておこないます。

令和元年 9 月 13 日

弘前大学農学生命科学部　前多隼人
弘前大学農学生命科学部附属生物共生教育研究センター　林田大志
弘前大学教育学部 名誉教授、㈱YoKa 食品科学研究所　加藤陽治
弘前倉庫株式会社　大水達也

弘前市で栽培したカシスを使用した飲料「Good Cassis 100%カシス果汁」 新発売

概要　弘前市で栽培したカシスを使った加工食品「Good Cassis 100%カシス果汁」の販売を開始します。カシスは青森県が日本一の生産量を誇る果実です。弘前大学と弘前倉庫株式会社は中南津軽地域におけるカシスの栽培研究と加工品の開発研究、機能性成分研究をおこなってきました。このたび、弘前市内の自社農場にて栽培したカシスの果実を使った初めての加工食品「Good Cassis 100%カシス果汁」を販売する運びとなりました。飲料としてカシスそのままの味を楽しめるカシスドリンクです。

カシスは青森県が日本一の生産量を誇る果実ですが、弘前市周辺の中南津軽地域での栽培はまだまだ盛んではありません。弘前大学と弘前倉庫株式会社（弘前市）は平成 28 年度から「青森県におけるカシス産地化研究」の研究題目で共同研究を続けてきました。その結果、中南津軽地域でのカシス栽培を開始し、一昨年からカシスの果実収穫が可能となりました。またカシスの加工食品の開発についての研究も進め、このたび第一弾としてカシス飲料の販売を開始することになりました。

これらの研究成果についての記者発表会を下記の日程で実施しますので、取材等よろしくお願い申し上げます。

１．日　時：　令和元年９月２０日（金）　AM１０時から
２．場　所：　弘前大学　農学生命科学部　330 講義室
（弘前市文京町 3 番地 弘前大学農学生命科学部校舎 3 階）
３．発表者：　弘前大学農学生命科学部　前多隼人
弘前大学農学生命科学部附属生物共生教育研究センター　林田大志
弘前大学教育学部 名誉教授、 ㈱YoKa 食品科学研究所 加藤陽治
弘前倉庫株式会社　大水達也

問い合わせ先
（企業担当者）弘前倉庫株式会社 農業事業部
TEL:0172-88-8731　E-mail: agriculture-food@daishu-hiroso.co.jp
（研究担当者）弘前大学農学生命科学部　准教授　前多隼人
TEL&FAX: 0172-39-3790　E-mail: hayatosp@hirosaki-u.ac.jp

開発の背景

カシス(*Ribes nigrum* L.)は、世界的にはニュージーランドやヨーロッパ、ロシアなど比較的涼しい地域で栽培されている果実です。英語ではブラックカラント(Blackcurrant)と呼ばれる、和名ではクロスグリと呼ばれてきました。青森県では 1970 年代から栽培が拡大したとされています。2015 年の農林水産省の統計では青森県での生産量は 16.9 トンで、全国の約 84%を占め、日本一の生産量を誇ります。リンゴと並び今後地域の特産として栽培生産の拡大が期待されている作物です。

弘前大学と弘前倉庫株式会社ではこのような歴史ある特産物の有効活用と付加価値の向上を目指し、健康機能性や魅力的な商品開発のための共同研究進めてきました。

研究の経緯

カシスの世界の年間総生産量は 216,000 トン(2013 年)であり、質の高いカシスの生産がされているニュージーランドは8,400 トンです。青森県は日本一の生産量ですが、世界的に見ると生産量はまだまだ低いのが現状です。

カシスは生食でも楽しむことができる果実ですが、年間を通じて収穫時期が限られることや、収穫後の果実が傷みやすい点から加工食品としての用途が高い作物です。また近年、カシスに含まれるアントシアニンをはじめとした成分による抗酸化作用やフィトエストロゲン作用などが報告され健康機能性が注目を集めてきています。消費者のニーズに沿ったカシスの加工品生産の拡大には、まとまった量の国産カシスの確保が重要となります。

そこで弘前大学と弘前倉庫株式会社は、①地域特性・大規模化に向けたカシスの栽培研究、②カシスの機能性成分研究、③カシスの加工品の開発の 3 点について共同研究を平成 28 年度から開始しました。①の栽培に関する研究では弘前大学農学生命科学部(林田大志教員)、②と③のカシスの機能性成分や加工品開発に関する研究では、弘前大学教育学部(加藤陽治教員（現 ㈱YoKa 食品科学研究所代表取締役）、島田透教員）及び弘前大学農学生命科学部(前多隼人教員)が主に担当しました。

研究の内容・意義

①地域特性・大規模化に向けたカシスの栽培研究

中南津軽地域でのカシス生産に適し、且つ大量栽培に適したカシスの品種を特定するため 11 種類の品種の試験栽培から研究を開始しました。成長に適した品種を見極めた後、大学から栽培のアドバイスや調査を繰り返し、栽培本数の拡大を続けていきました。平成 29 年度に初収穫、令和元年度に加工品生産できるほどの果実(約 1 トン)を収穫することが可能になりました。

②カシス機能性成分研究

試験栽培をおこなった 11 品種から得られた果実の特性(収穫量、果実径、糖度、酸度等)に加え、健康機能性成分であるアントシアニンやビタミン C 量、糖質の成分について評価を進めてきました。得られた結果を飲料に適した品種を決める参考にしました。作物に含まれる機能性成分は同一品種でも栽培した年の気候等によって変動することが多い成分です。従って引き続き成分の分析を続けています。

③カシスの加工品の開発

②で得られた品種の特性を加味してカシス飲料の開発を進め、カシスの特徴・風味を

生かした味となるように仕上げました。

また、希少な国産カシスを 100%使用して作った果汁飲料ですが、手軽にお飲みいただけるように1本の容量を 50ml としました。

パッケージのデザインは「心地よい風が体を吹き抜ける爽やかさ」をコンセプトにカシス飲料に合わせたイメージに仕上げました。製品ラベルには「弘前大学共同研究開発製品」と記しました（下図）。

図　製品の写真

今後の予定・期待

青森県中南津軽地域で栽培されたカシスを使った新しい加工品として「Good Cassis 100%カシス果汁」が完成しました。健康機能性成分であるアントシアニンが含まれており、抗酸化作用などの機能性が期待できる、カシスの特徴・風味を生かした飲料です。今後も本地域でのカシスの大量栽培の事業の拡大を進めるとともに、青森県全体の新しい特産物としてのカシスの知名度の向上と県産食品の特徴を生かした製品の開発を進めていきたいと考えております。

用語の解説

1．弘前倉庫株式会社

平成 28 年より弘前大学と共同研究開始、平成 30 年 農業事業部の部門設立

2．㈱YoKa 食品科学研究所

平成 30 年 7 月に設立。弘前大学認定の大学発ベンチャー企業。地場産品の研究と、それを活用した製品の開発及び販売を進めている。

3．フィトエストロゲン

女性ホルモンのエストロゲンに類似した構造を持ち、同様の作用を示すとされる植物由来の物質の総称。女性ホルモン不足による女性特有の身体の不調を軽減する効果が期待されている。代表的なものに大豆に含まれるイソフラボンがあげられる。