

「阿波ふうど情報」 (vol.44)

発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話 088-624-7362 / ファクシ 088-624-8751

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館8階

http://www.tokushima-kousha.jp/brand/



「生産振興対策」情報

〇すだち果皮等活用研究会が高知県の「精油施設」を見学！

香酸柑橘搾汁施設では、搾汁残渣の処理が課題となっています。そこで、今年度からすだち等の搾汁残渣の効率的な処理方法を検討するため、県関係者やJA搾汁施設担当者による「すだち果皮等活用研究会」の活動を開始しました。



説明を聞く関係者

活動の一環として、ゆず果皮を原料とした精油を行う、高知県の「土佐山ファクトリー協同組合」と「辻製油株式会社」を見学しました。

製造される「ゆずオイル」は、天然香料として化粧品や食品など幅広い用途があります。また、ゆず以外の香酸柑橘でも精油が可能であり、すだち果皮等活用の参考となりました。

・「土佐山ファクトリー協同組合」の概要

平成28年に土佐山柚子生産組合とJA土佐市、旭フレッシュ(株)によって設立。精油は「マイクロ波抽出法」で行い、精油残渣は家畜飼料等へ活用している。

・「辻製油株式会社」の概要

平成23年に辻製油高知工場として稼働。精油は「溶剤抽出法」と「水蒸気蒸留法」で行う。

<精油技術の解説>

マイクロ波抽出法	ゆず果皮をタンク内に投入し減圧状態を保ちマイクロ波(電子レンジと同じ原理)で低温加熱し有用成分を含む水蒸気を冷却してゆず精油と芳香蒸留水を得る。残渣は乾燥したパウダー状。
溶剤抽出法	原料の香気成分を溶剤で抽出し溶剤蒸留後に成分を回収。オイルは色素を含む。製品はフレーバーや香料メーカーへ出荷。
水蒸気蒸留法	水蒸気で過熱し有用成分を含む蒸気からゆず精油を分離・回収。オイルは無色透明。製品は化粧品メーカー等へ出荷。



「マイクロ波抽出法」



「溶剤抽出法」



「水蒸気蒸留製法」

〇説明資料は保存しています。詳しい情報が知りたい方はお問い合わせ下さい。

「とくしまブランド推進機構」

愛称：地域商社 阿波ふうど

☆阿波ふうど

「AWA FOOD」とは？

「阿波(徳島)の風土に育まれた幸をもたらす」ということを表現



「とくしまブランド推進機構」は、

「農家所得の向上」と「農業生産の拡大」を目的に、マーケットイン型の生産・流通・販売を総合的に推進するため、徳島県・県農業開発公社・JA徳島中央会・JA全農とくしまの4者が創設した組織です。