



# 高知県産ユズ果汁のブランド化

高知県産冷凍天然ユズ果汁（無塩）品質規格基準案を策定しました。

食品開発課 岡本 佳乃 近森 麻矢 竹田 匠輝 研究企画課 下藤 悟  
現 中央西農業振興センター 門田 光世 元高知県食品加工特別技術支援員 久武 陸夫

## 背景と目的

高知県のユズ生産量は全国で一番多く、収穫されたユズの70%は果汁などの加工品として利用されている。高知県ゆず振興対策協議会(ゆず協議会)は高知県農業振興部と県下JAで組織され、ユズ果汁の品質向上、ブランド化への取り組みを行っている。その中で県産ユズ果汁の統一規格基準を策定したいという要望がセンターに寄せられた。

平成22年度よりゆず協議会と協力し、高知県下のJAが管理している8搾汁場で、毎年基準日(11/15)の果汁をサンプリングした。サンプルは冷凍果汁として試験日まで保存し、官能評価や比重、可溶性固形分、pH、酸度、油性浮上物、精油、微生物数を測定した。ユズは表年と裏年があり収穫量や果実の大きさなどの品質に変動があるため、5年間ユズ果汁の分析を行い、品質規格基準の策定を行った。

表1 「特産果樹生産動態等調査(H25)」  
(農林水産省)

順位	都道府県	単位:t
	全国	22,934.0
1位	高知県	10,859
2位	徳島県	4,025
3位	愛媛県	2,833

## 成果

表2 高知県産冷凍天然ユズ果汁（無塩）品質規格基準案

項目	規格値	検査方法
保管条件	冷凍 (-15℃以下)	
物理性状規格	外観(解凍後)	淡黄色、不透明な液体
	異物	油性浮上物以外の異物を認めない
	香味	ユズ特有の芳香と風味を有する
化学成分規格	比重	1.03~1.04 g/ml
	可溶性固形分(Brix)	6.5~11.5 %
	pH	2.4~2.7
	酸度(クエン酸)	4.0~7.0 %
	油性浮上物	4~12 %
	精油量	0.5~2.0 %
微生物規格	一般細菌	300 個/ml以下
	真菌	100 個/ml以下
	大腸菌群	陰性

## 研究内容

### ●平成22~26年度県産ユズ果汁の分析結果

#### 【物理性状】

県産ユズ果汁は全て混濁した淡黄色を呈し、強い酸味とユズ特有の芳香を有し、色、味、香りのいずれも良好であった。

#### 【微生物】

一般生菌数、大腸菌群、真菌は最小菌数に押さえられていた。

#### 【化学成分】

各搾汁場での5年間平均値±標準偏差を右図に示した。規格値としては年間変動などを考慮し、最小値から最大値が収まる値とした。

この結果をまとめ、「高知県産冷凍天然ユズ果汁（無塩）品質規格基準案」を策定し、平成28年度ゆず協議会へ提案した。

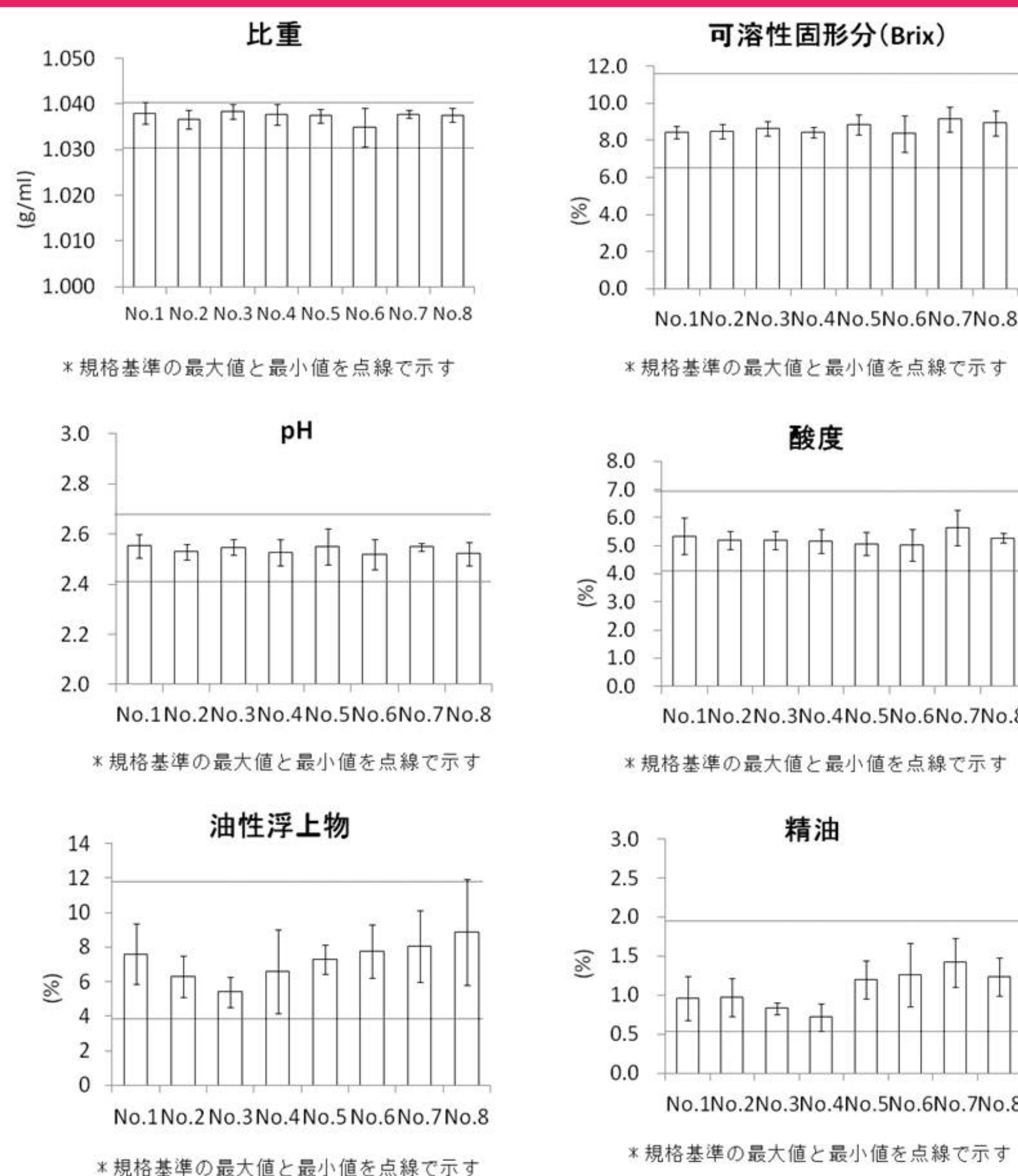


図1 平成22~26年度県産ユズ果汁の化学成分5年間平均値±標準偏差で表示