

沖縄から届く甘い香り 県産バニラビーンズの開発

沖縄県工業技術センター 食品・醸造班 望月智代
支援先：石垣島バニラ

【支援の背景】

バニラアイスの甘い香り。これは世界中で愛される香辛料の一つ、バニラビーンズによるものです。バニラビーンズの原料であるバニラは、ラン科バニラ属の蔓性植物で、その果実に「キュアリング」加工を施すことでバニリンを主とした甘い芳香を有するバニラビーンズとなります。バニラ栽培とバニラビーンズ製造は、マダガスカルやタヒチ、インドネシアなどで盛んに行われています。沖縄県では、栽培農家は存在するものの、キュアリング技術を持つ事業所はありませんでした。

石垣島バニラでは、平成24年から栽培に着手し、キュアリングを試みましたが、うまく香りが出ない、カビが生える等の課題をかかえていました。

そこで工業技術センターでは、キュアリング加工に関する技術支援を行いました。



バニラ果実

バニラビーンズ

【支援の内容と成果】

バニラの基本的なキュアリング方法には、大きく5つの工程があります(図)。海外の大量栽培、大量生産とは異なり、収穫量が少なく、高温多湿な沖縄県では、詳細な条件設定や微生物的な衛生管理を適切に行う必要がありました。そこで、石垣産バニラ果実を用いたキュアリング試験、各工程における作業や条件の最適化、現場での衛生指導等を行い、令和2年1月に沖縄県初のバニラビーンズとして商品化に成功、プレスリリースを実施しました。

現在、県内のJAファーマーズにて一般販売、またANAインターコンチネンタル石垣リゾートのラウンジにて活用されています。さらに、砂糖へ香り付けしたバニラシュガーも製品化されています。

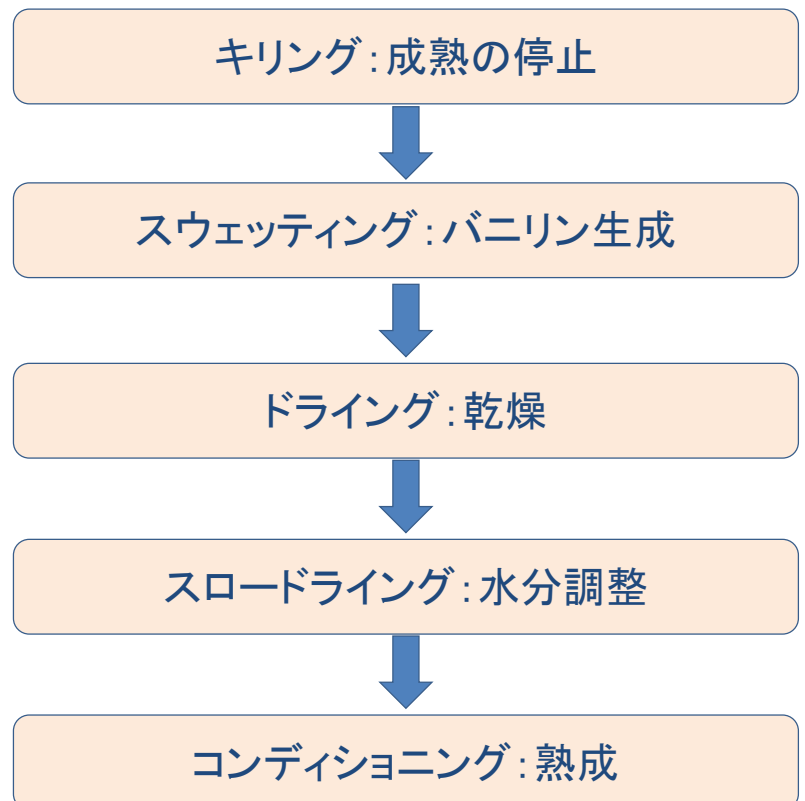


図 バニラのキュアリング工程



開発商品 「ChulaSha (チュラシャ) ishigakijima vanilla」

※商品に関するお問い合わせ先
石垣島バニラ 代表 金城美佐江
(TEL) 090-7920-9545

