

令和6年度 地域を志向した研究 成果報告書

テーマ	「静岡柑橘」の認知度向上と利用促進				
研究者 組織	代表者	所属・職	食品栄養科学部・准教授	氏名	伊藤圭祐
	連携 研究者 組織	所属・職	氏名	所属・職	氏名
		食品栄養科学部・学生	竹内日南乃	食品栄養科学部・学生	渡邊杏果
		食品栄養科学部・学生	鈴木楓	食品栄養科学部・学生	羽鳥玲奈
		食品栄養科学部・学生	吉越彩	食品栄養科学部・学生	岡本和花
		食品栄養科学部・学生	北村唯莉	食品栄養科学部・学生	梅原菜緒
食品栄養科学部・学生	中里百結	食品栄養科学部・学生	西豪海		
研究の目的、 内容、方法、 研究成果、 今後の課題等	<p>本研究では、「静岡柑橘」の認知度向上と利用促進を目的として、①静岡柑橘チャートの作成、②静岡柑橘を使用した商品・レシピの開発および情報発信を行った。</p> <p>① 静岡柑橘チャートの作成</p> <p>静岡県内で生産されている、ぼんかん、ネーブル、ゆず、三ヶ日みかんなど計18種の柑橘について、5~18人で官能評価を実施した。官能評価では、甘味、苦味、ジューシーさなど計11項目を7段階で評価した。また、特にばらつきの大きかった、甘味、酸味、固さの結果を基に、静岡県産柑橘チャートを作成した。</p> <p>② 静岡柑橘を使用した商品・レシピの開発および情報発信：</p> <p>JA みっかびの協力のもと、三ヶ日みかんを使用した商品を開発し、剣祭や草薙マルシェで提供した他、みかんを活用したレシピ考案を行い、SNSを通じて積極的に情報を発信した。また、西ヶ谷蜜柑農園と共同し、みかんを用いたフラッペ「恋蜜リッチマーブル」を開発・販売した。さらに、佐々木製茶株式会社が運営するカフェ「茶の庭」にて、「三ヶ日みかん香るほうじ茶パフェ」を開発・販売し、みかんとほうじ茶の新しい組み合わせを提案した。茶の庭とのコラボレーションは、静岡新聞や中日新聞で取り上げられ、大きな反響が得られた。</p> <p>以上の取組により、静岡県の柑橘産業の活性化および静岡柑橘の利用促進に貢献した。今後は、スイーツにとどまらない柑橘の新たな使い道を開拓する予定である。また、静岡柑橘のさらなる認知度向上のために、県外の食品企業や消費者に対するアプローチについても引き続き検討していきたい。</p>				

※別途研究成果資料を添付する。

令和7年2月25日提出

研究報告書

標記の件について、研究結果を下記の通り報告いたします。

記

1. 目的

本研究では、「静岡柑橘」の認知度向上と利用促進を目的とした。

2. 期間 令和6年7月10日～令和7年2月14日

3. 結果

(1) 静岡柑橘チャートの作成

静岡県内で生産されている柑橘類について、10~20代男女5~18人で官能評価を実施した（図1）。計11項目を7段階で評価し、項目ごとに平均値および標本分散を算出した（表1）。甘味と酸味の数値の差を横軸、固さの固体値と平均値の差を縦軸とし、各柑橘をマッピングした（図2）。

(2) 静岡柑橘を使用した商品・レシピの開発および情報発信

JAみっかびの協力のもと、剣祭で「ベビーカステラ三ヶ日みかんピール入り」を10/26-27の2日間販売し、計350食以上を売り上げた（図3）。また、11/24に開催された草薙マルシェにて、JAみっかびと共同開発した「三ヶ日みかんのパウンドケーキみかんソースがけー」（図4）を無料で50食提供した。加えて、みかんを用いたレシピ考案を行い、SNSで発信した（図5）。

清水の西ヶ谷蜜柑農園と共同し、みかんを用いたフラッペ「恋蜜リッチマール」（図6）を開発した。本商品は同農園が運営するカフェ「恋蜜café」で1/25から販売を開始した。

佐々木製茶が運営するカフェ「茶の庭」にて、「三ヶ日みかん香るほうじ茶パフェ」（図7）を開発・販売し、みかんとほうじ茶という新しい組み合わせを提案した。この取り組みは、静岡新聞や中日新聞等のメディアに取り上げられ、大きな反響を呼んだ（図8）。本商品は1/14-3/9の期間限定で販売中である。

4. まとめ

柑橘類の味や食感を視覚的に伝えるチャートを作成することで、静岡柑橘の認知度の向上につながった。また、各企業を巻き込んで静岡柑橘を使用した商品を開発することで、静岡柑橘の利用促進に貢献した。加えて、県内企業との協働や地域イベントへの参画によって、地域と大学生のつながりを醸成した。

5. 参考資料 [添付資料]



図1 官能評価実施時の様子

表1 静岡柑橘の官能評価結果。静岡県内で生産されている柑橘類について、10~20代男女5~18人で官能評価を実施した。甘味、酸味等の計11項目を1~7点で評価した。

柑橘の種類	果実の香り				果実の味				食感		
	さわやか	甘い	酸っぱい	苦い	甘味	酸味	苦み	濃厚さ	ジューシー	固さ	繊維質
太田ボンカン	4.4	3.6	3.8	2.8	4.4	4.2	2.4	3.6	4.4	4.7	5.1
はれひめ	4.5	4.5	3.2	2.0	4.5	3.6	2.0	3.2	4.7	2.6	3.1
とびあみかん	4.2	3.7	2.8	2.3	4.9	2.3	2.3	3.4	5.4	3.6	4.2
マルナみかん	3.9	3.8	2.9	1.8	4.9	3.8	2.1	3.7	4.7	2.9	2.9
濃蜜柑	4.5	4.9	2.7	1.8	5.8	2.8	1.6	4.1	5.2	2.7	2.9
三ヶ日みかん	4.5	4.2	2.8	2.0	5.1	2.6	1.7	4.2	5.1	3.1	3.6
清水区馬走みかん	4.2	4.2	3.2	2.3	4.7	3.4	2.8	3.7	4.6	3.7	4.1
ネーブル	5.6	3.7	4.3	2.8	3.6	4.9	3.9	3.7	4.6	4.3	5.2
ユーレカレモン	5.7	1.8	6.1	3.1	1.4	6.8	3.7	2.3	4.4	3.6	3.4
ゆず	6.0	2.2	5.6	4.4	1.3	6.8	4.5	2.9	4.2	2.7	3.0
紅みかん	3.9	4.3	2.4	1.8	5.2	3.1	2.2	3.7	5.1	3.4	3.9
スイートレモン	5.2	2.2	5.2	3.2	2.4	6.2	4.5	3.0	4.1	4.9	5.0
はっさく	4.6	2.4	4.2	3.8	2.2	5.0	5.0	2.6	4.8	4.5	5.1
せとか	4.4	3.6	2.4	2.6	4.6	3.2	1.8	4.2	3.4	4.8	4.4
不知火	4.0	3.2	2.8	2.2	3.5	4.3	2.4	4.0	4.6	3.8	3.4
スイートスプリング	3.8	3.0	2.4	2.8	3.8	3.0	3.6	3.4	3.8	5.2	5.5
イヨカン	3.5	2.6	2.4	2.4	3.0	4.5	2.4	3.2	4.9	4.8	4.8
スルガ甘夏	4.2	2.4	3.2	3.4	2.0	5.5	5.4	2.8	3.7	5.3	5.5
平均	4.5	3.3	3.5	2.6	3.7	4.2	3.0	3.4	4.5	3.9	4.2
標本分散	0.4	0.8	1.3	0.5	1.8	1.8	1.4	0.3	0.3	0.8	0.8

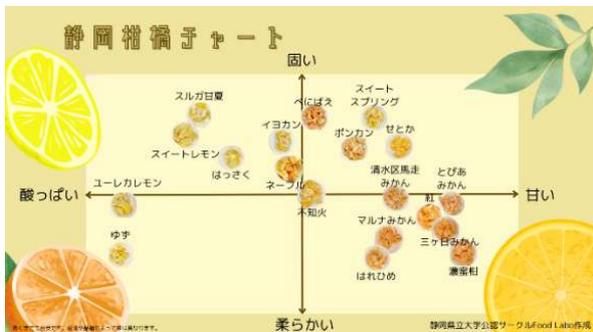


図2 静岡柑橘チャート



図3 10/26-27 剣祭の様子



図4 三ヶ日みかんのパウンドケーキ
-みかんソースがけ-



図5 みかんを使用したレシピ考案



図6 恋蜜リッチマープル



図7 三ヶ日みかん香るほうじ茶パフェ



図8 静岡新聞の記事

以上