



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

13. ブドウ「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のおいしさのPR資料

[要約]

機器分析値から推定した官能評価値を用いて、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のおいしさの特長を消費者及び実需者にPRするための資料を作成した。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 環境研究室、果樹研究室

[連絡先] 電話 086-955-0532

[分類] 情報

[背景・ねらい]

岡山県産「マスカット・オブ・アレキサンドリア」は、本県の高い栽培技術によりブランド化されたブドウ品種で、上品な甘さや香りの良さが特長とされている。しかし、近年は「シャインマスカット」の人気の高さが影響し、栽培面積が減少傾向にある。産地の維持のためには、高単価が期待できる首都圏の消費者や実需者に「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のおいしさの特長を分かりやすく示し、認知度の向上と顧客層の拡大を図る必要がある。そこで、機器分析値を用いて人が感じる「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のおいしさの特長を数値化し、PR資料を作成する。

[成果の内容・特徴]

1. PR資料は、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の味と食感の官能評価値を、機器分析値を用いて推定した数値や、機器分析で求められた香りや酸味のデータを、認知度の高い「シャインマスカット」と対比させて、消費者や実需者にグラフや言葉で違いを分かりやすく示したものである（図1）。
2. 「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のおいしさは、強い甘味を持ちつつ酸味があり、ジューシーで、香りが強く感じられることが特長である（データ省略）。
3. おいしさの特長を示すために、甘味には糖度、酸味にはpH値、ジューシー（多汁性）には果肉硬度とクリープメーター測定値から推定した官能評価値を図示化したものを用いている（図1）。
4. 香りの特長を示すために、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の主要な香気成分であるゲラニオールとリナロールをにおいかぎ付きガスクロマトグラフ質量分析計で測定し、面積値をグラフ化したものを用いている（図1）。
5. 爽やかな酸味を示すために、リンゴ酸含量を測定し、グラフ化したものを用いている（図1）。

[成果の活用面・留意点]

1. 本成果は、農研で栽培した果実及び県内の市場から購入した果実を用いた結果である。
2. 多汁性は果実硬度計（ハンディヒット、富士平工業社）及びクリープメーター（RE-33005B、山電社）、香気成分はガスクロマトグラフ質量分析計（JMS-Q1500GC、日本電子社）、リンゴ酸含量はキャピラリー電気泳動装置（Agilent7100、アジレント社）で測定した結果である。
3. 「マスカット・オブ・アレキサンドリア」のPRに利用できる。
4. PR資料は、希望者に利用申請手続き後に配布する。



[具体的データ]

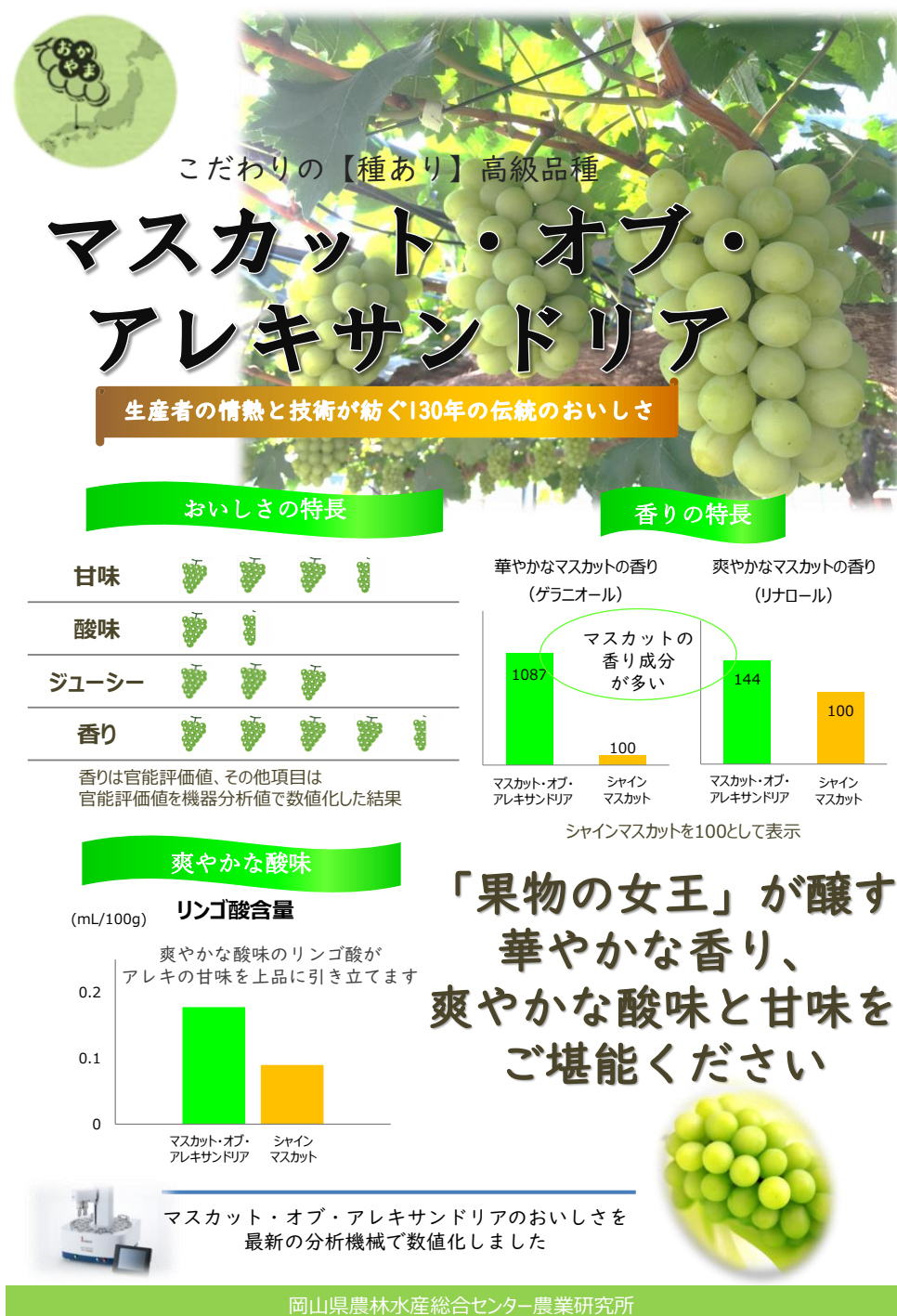


図1 PR資料の例

[その他]

研究課題名：県産果実の“おいしさの見える化”によるブランド強化

予算区分・研究期間：県単（現地緊急）・令3年度

研究担当者：石井恵、鷲尾建紀、中島譲

関連情報：試験研究主要成果、平30（[43-44](#)、[45-46](#)、[49-50](#)）