

▶カルヴィル・ブラン研究会のサイトはこちら▶



▶藤崎農場のサイトはこちら▶



研究概要

近年、シードルやお菓子など生果での流通に限らないリンゴ品種の利用が高まっている。また、原料にこだわるパティシエにおいても、他店との差別化やブレイクスルーを期してそれら品種の利用を求めている。『カルヴィル・ブラン』はフランス原産のリンゴで、明治初期に持ち込まれた古い品種である。原産地では加熱調理され伝統的な菓子のタルトタタンなどとして利用されていることもあり、国内の洋菓子材料として活用が見込まれる。そこで弘前大学でも、『カルヴィル・ブラン』を主として新規加工向け品種などを新たに活用し、地域のリンゴ産業活性化の底上げを図る活動を行っている。

研究成果

- ・カルヴィル研究会の発足
大学、生産者、パティシエを集めた研究会を作り、SNS、NOTEにおいて情報発信
- ・生産者への苗木の提供
有志の生産者に対して各3本の苗木を提供(計8名)。
- ・パティシエへの普及活動・勉強会
カルヴィル・ブランについて果実品質・加工適性などの情報を提供



今後の展開

大学 カルヴィルの貯蔵性・摘果剤の効果など、生産者の栽培上の課題を調査する予定である。果実の糖組成、酸組成、香り成分と加工後のお菓子の食味との関連性を調査する。

生産者 カルヴィル・ブランを栽培し、果実の収穫量を増やす。樹の性質、果実品質、収量などの地域変動を確認する。

パティシエ 果実の収穫時期・貯蔵期間などの違いが、加工後のお菓子の食味に及ぼす影響を調査する。

【問い合わせ先】

弘前大学 研究・イノベーション推進機構 産学官連携相談窓口

E-mail: ura@hirosaki-u.ac.jp / TEL: 0172-39-3176

