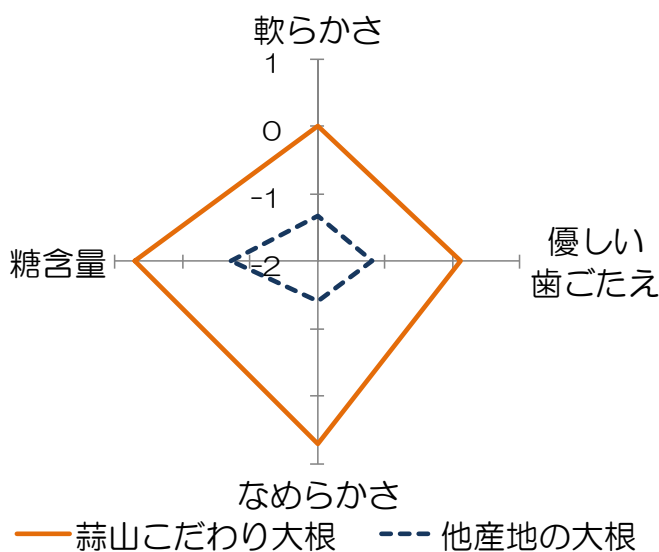


「蒜山こだわり大根」の味や食感の特徴を見える化しました



同じ時間煮た大根の味と食感の特徴



「蒜山こだわり大根」を使ったレシピ

開発のねらい

県特産野菜のブランド化を進めるためには、味の良さや特徴を消費者に分かりやすく伝えることが重要です。ここでは、晩秋から初冬に限って出荷される「蒜山こだわり大根」を煮た時の味や食感の特徴の見える化を検討しました。

新技術の概要

- 「蒜山こだわり大根」を実際に煮て食べても、甘味が強く軟らかいという評価を得ました。
- 分析機器を用いて糖含量や食感の特徴を調査した結果、煮た「蒜山こだわり大根」は、同じ時間煮た他産地の大根と比べて、①糖含量が多い、②軟らかい、③優しい歯ごたえ、④なめらかな食感が特徴であることを、分かりやすく数値化することに成功しました。

活用場面

「蒜山こだわり大根の」のブランド力が高まり、農家経営も改善されます。また、この手法は他の野菜や果樹にも応用可能です。