

1. 研究背景

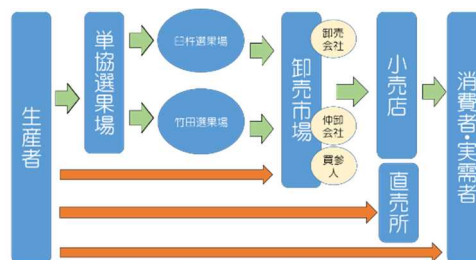
高齢化が進む柑橘農業において、香酸柑橘類は糖度を意図的に向上させたり、酸度を厳しい水準で一定に保ったりといった労働集約度の高い作業をする必要がないことから今後重要な生産品目となる。このため、大分県を代表する特産品であるカボスの需要拡大関絡を検証するものである。

2. 研究目的

- ・ 社会科学的な視点でカボス生産者の実態と流通経路を把握し、今後のバリューチェーンの展開方向を検証する。
- ・ 自然科学的な視点からカボス製油の香りと機能の維持に関して、実験により酸化を抑制する手法や香りの成分特徴を分析する。

3. 結果

大分県のカボスの販売体制は、全農おおいたの系統共販での販売と生産者の市場外流通との主として2つのルートに分類される。青果物としての生産量は減少しているものの需要は一定以上あり、青果物単価も上昇基調にある。加工用需要は極めて大きく今後も増加していくこと



が予想される。このため、系統共販の維持による規模の経済を重視した集出荷販売体制だけでなく、地域毎の独自戦略や産地振興策、多様化する個人取引の動向に関しても、明らかにしていき重層的な産地形成を行う必要がある。特に加工用需要に対応した取り組みが必要になってくる。

また、カボス精油の劣化を抑制する種々の抗酸化剤の効果を検証して、カボス精油の持つ特徴的な香気や機能性、およびナチュラルなイメージを持つプロダクトを提案することを目的とし、抗酸化剤を精油に添加しない条件で、蔵置により生じるカボス精油成分の変化を分析した。GC-MSで、気相へ揮発するカボスの精油成分を定性分析し、温度5°C・3週間の蔵置により、モノテルペンは減少し、セスキテルペンは増加した。

