

岡山県産白桃の皮を食品としてアップサイクルし、白桃廃棄ゼロを目指す ～Peach Peel Project～

FarmProductsDesign

代表 北條 択治

1. 岡山白桃の魅力について

岡山を代表する果実である白桃。甘みたっぷりでなめらかな味、気品ある香り、上品な姿は岡山で生産された白桃だからこその特徴です。

そんな岡山白桃ができるのは、岡山伝統の白桃栽培法である有袋栽培のおかげです。長年続けられてきたこの栽培方法は、生産者が手間をかけ一つ一つの実に袋掛けを行い、収穫まで丁寧に個別管理を行います。使用する袋も品種や目的により数種類あり、岡山で研究開発されています。このような栽培法だからこそ同一品種でも他県の白桃とは全く違う身質・香り・皮質になり、全国の皆さんを虜にしています。



2. 岡山白桃を取り巻く課題

①生産者の努力と天候不順

当社は白桃ビン詰め加工を行っており、量産するにあたり生産者の敷地内に加工場を設け、5年間加工業務を続けてきました。たった5年間ですが毎年同じ天候はなく、極端な天候変化への対応を苦心する姿を目の当たりにしてきました。2023年度に至っては例年の2/3ほどの収穫量しかなく青果・加工用ともに岡山県全体で白桃の取り合いのような状況でした。また、そんな状況でも加工用にもならず廃棄される白桃もたくさんあります。

②既存の白桃加工の問題点

白桃は日持ちがしないのが最大の弱点です。冷蔵でも1週間もすれば水分や香りがなくなってしまう加工用としても利用できません。なので白桃加工業務としては白桃収穫期である6-9月にかけて収穫された白桃を一気に蜜漬けにして缶詰めしておき(1次加工)、1年を通して市販商品に最終加工しています。1次加工では主に皮むき、種取、蜜漬けという工程ですが皮むきや種取に手間がかかるので収穫された白桃すべてを加工できず、またその過程でせっかくの白桃の風味も落ちてしまいます。

⇒現在岡山の白桃生産量は全国 6 位(22 年度：6,580t、6%)です。生産者は毎年対応に苦勞しながら丁寧に生産されていますが、現状では岡山県における生産数はさらに減少すると予測され、せつかく収穫されても食品として利用されず廃棄されている数が非常に多いです。当社は加工業として収穫された白桃を最大限食品として提供する義務があり最大の課題だと考えています。

3. 当社の加工技術

①当社の白桃加工技術

当社は白桃のビン詰め加工を行っております。加工品でも岡山白桃の魅力を 100%届けられるような商品を目指し、開発段階から白桃生産者とともに研究開発を行ってきました。そしてたどり着いたのは収穫された白桃に一切手を加えず、皮や種がついたありのままの白桃の姿を閉じ込める加工法でした。

また、当社が糖蜜加工の製品開発において最も大切にしていることは“香りの保存”です。



当社白桃ビン詰め加工品の魅力も見た目だけでなく、収穫された白桃そのままの香りです。官能検査だけでなく香気成分分析による数値としても一般的な白桃ビン・缶詰との違いが出ています。ビン詰め商品として出荷できないものはピューレとして再加工していますが、その香りや味わいが評価され有名歌手のコンサート物販品としても採用されました。

②当社技術の展開

当初は白桃の実のみをピューレとして使用し、皮は当然のように廃棄していました。ある時その皮にも白桃の香りが十分に残っていることに気づきました。成分的にも、食物繊維・カリウム・タンニン・ポリフェノール等が豊富で、抗酸化作用があるなど、実に比べても優れている面もあります。そこでピューレ状にしてみたところ皮のみで白桃の香りが感じられ十分に食用可能なことがわかりました。



そこでまずは岡山白桃の皮が食品として消費者に認知されるような商品開発を目指し、地元岡山の鷺羽高校の授業として取り組んでいただき、各方面からもご支援をいただきながら岡山白桃の皮を食品としてアップサイクルを進めています。

4. 課題解決と最終目標

当社の考える課題は**白桃加工の効率化・収益性の向上により廃棄ゼロを目指す**ことです。そのための過程としてまずは極端な“白桃の皮のアップサイクル”という表現で課題解決に向け取り組みを行っております。当社の想定するプロセスは

①岡山白桃の皮の食品としての周知と商品としての収益化

→当初は皮のみを利用した商品開発だが、認知が広がれば実も含めた商品への展開

→原材料の増量が課題

②他社の当取り組みへの参入(当社加工技術の提供)

→当社の加工技術の提供により1次加工の工程が省略化できる

(人手・時間・エネルギーの削減が可能)

→廃棄していた皮にも付加価値が生まれる

→品質的にも優れたものを提供することができる

③白桃加工の増量により廃棄ゼロを目指す(岡山白桃関連業者全体として)

→1次加工の省力化により加工量の増加が可能になり収益性も向上

→好循環で無理なく廃棄ゼロを目指せる

④持続可能な生産への貢献(白桃生産者への循環)

→廃棄ゼロを目指すことにより廃棄していた白桃に収益が生まれる

→当取り組みにおいて生産者には特別な対応を必要としない

⑤さらなる岡山白桃の魅力や新たな持続可能な農業モデルの発信につながる

→白桃の皮が食品として利用できるのは岡山の有袋栽培だからこその特徴

→現状の生産状況において生産～加工～消費まで無理無駄のない循環が可能

当社はあくまで加工業者です。加工するためには1次産業者による1次生産物がなければ成り立ちません。また、生産物は青果で消費されるのが一番だと思います。そのために青果として流通に乗らない収穫物を加工品として消費提案し、青果の魅力を伝えることが加工業者の責務であると考えます。

まずは当社が現状取り扱っている白桃における課題解決を目指しておりますが、**最終目標は当取り組みの成果を他生産物にも応用**することです。加工業者という立場で1次産業の支援に貢献することはできないかと考え当取り組みの立ち上げに至りました。

是非皆様のご支援、ご参加をお待ちしております。



FarmProductsDesign 北條択治
070-4145-8762/fpd.hozyo@gmail.com
<https://f-p-d.net/>

