

年 組 名前:

問1

山梨市の食品加工業者は、どのような方法で、ドライフルーツを製造していますか。

.....
.....
.....

問2

山梨県産の、どのような果物をドライフルーツにして販売していますか。5種類、教えてください。

.....
.....
.....
.....
.....

問3

このドライフルーツは、どのような方法で販売していますか。

・県内外:

・海外:

問4

今後の予定として、食品加工業者は、どのような計画を立てていますか。

.....

ドライフルーツ 特殊製法

山梨市の食品会社

1日にオープンしたドライフルーツなどの直売所
|| 山梨市上石森



赤外線や振動波を使って乾燥させているドライフルーツ (CZE提供)



同社によると、ドライフルーツ作りは通常、温風を当てて外部から乾燥させることが多いが、同社では赤外線と振動波を発する特殊な乾燥機で内部から水分を蒸発させる。低温で少しずつ乾燥させるた

め、乾燥に2〜5日程度かかる。味が凝縮され鮮やかな色味になるほか、酵素が壊れず栄養価が高く香り豊かなになるという。「全国的にも珍しい製法」(同社)としている。

ブランド名は「山梨乾燥菓実工房 なかむら」。県産フルーツにこだわり、桃、スモモ、ブドウ、イチジク、イチゴなど15種類を展開。保存料を使わず、従業員が一つ一つ手作りで製造する。

昨年7月から、県内外のスーパーマーケットやEC(電子商取引)サイトなどで販売。食品に対する健康志向の高まりとともに、「無添加でカロリーも抑えられるドライフルーツの需要は年々拡大している(同社)という。

今年6月から輸出を始め、シンガポールの自動販売機で扱われている。1日にオープンした直売所では、ドライフ

直売所開設、海外にも販路

食品加工業のCZE(山梨市上石森、中村和也社長)は、赤外線と振動波を使った特殊な方法で乾燥させるドライフルーツを製造している。「通常の乾燥法より果物の味わいが凝縮される」とし、特産品化を目指す。6月から海外への輸出をスタートして、1日に同所の本社工場に直売所もオープンした。

(山本昂輝)

ドライフルーツを1パック500〜1300円で販売。ジャムやシヨコラなどを含め約30種類を取り扱う。

今後乾燥設備の増強を予定して、来年には生産量を今年の2倍にする計画。将来的には工場内にカフェの整備も検討している。中村社長は「果樹王国山梨の特産品として広く普及していきたい。多くの人にドライフルーツのかめばかむほど口に広がる香りと風味を楽しんでもらいたい」と話している。

(2023年7月15日付 山梨日日新聞7面)