

年 組 名前：

桃、ブドウ 自社で冷凍乾燥

タカノファーム 日数短縮、変色なく



フリーズドライ加工するための真空凍結乾燥装置 山梨市中村

タカノファーム（山梨市中村、高野弘法社長）は桃やブドウを自社でフリーズドライして販売している。県外の業者に加工を委託していたが、自社で乾燥装置などを整備し、加工日数を4分の1以下に短縮させた。今後はほかの生産者の加工も受託する。〈渡辺真紗美〉

同社は自社の畑で桃やブドウを栽培し、傷などが付いた果物をフリーズドライに加工している。これまで「県内にフリーズドライの加工業者が

2019年末に真空凍結乾燥装置を導入。一度に50kgの加工、納品に最短で18日間かかっていた。

果物を乾燥でき、収穫後4日間加工できるようなった。フリーズドライは半日ほどかけて冷凍させ加工するのが一般的だが、果肉を変色させないよう、急速冷凍機も導入した。30分間で冷凍でき、桃の白い果肉を変色させずにフリーズドライ化することに成功した。

昨年春から本格販売を始めた。現在、シャインマスカット、白桃や黄桃などブドウと桃10品種をフリーズドライ化している。「果実本来の味や香りが強く残っており、品種の違いが分かる」（高野社長）とし、瓶詰めギフトセットも成功した。

は昨夏の高島屋のお中元カタログにも掲載された。高野社長は「次はフリーズドライ化した果物のパウダーも商品化したい。ほかの生産者の果物のフリーズドライ加工も請け負い、新たな販路拡大や果物のロス削減につなげたい」と話している。

(2024年3月13日付 山梨日日新聞7面)

問1

山梨市のタカノファームでは、なにをフリーズドライして販売していますか。

.....

問2

自社で乾燥装置を整備することで、どのようなメリットがありましたか。

.....

問3

次はなにを商品化したいと、高野社長は話していますか。

.....