

# 未来の宇和島産業への手紙



## 第3回 新しい産業育成 に向けて

今回は、愛媛大学の植物工場研究センターと、「平成26年度宇和島農業の未来を担う人材育成講座」のレポートをご紹介します。

愛媛大学植物工場研究センター  
(植物工場実証・展示・研修部門)  
〒798-3303  
宇和島市津島町近家1651-34  
☎32-1101



<問合先> 産業未来創造室  
☎24-1111 内線 2833  
<所在地> 市役所 8階  
\*次回は、広報うわじま11月号  
に掲載します。

### 愛媛大学の植物工場をご存知ですか？

津島町近家に大きなビニールハウスのような一際目立つ建物があるのを皆さんはご存知でしょうか。

これは2012年にオープンした愛媛大学植物工場研究センター(植物工場実証・展示・研修部門)の施設です。植物工場と聞くと閉鎖的な環境で人工照明を利用した施設というイメージがありますが、こちらの植物工場では太陽光を利用し、水・肥料などはコンピュータ制御で与え、剪定・摘果・収穫は人力で作業を行っています。

研究内容としては、葉菜類・キュウリ・トマトの中で植物工場の栽培手法に合う品種の選定と、それらの栽培方法の確立を目指して取り組まれています。



愛媛大学植物工場研究センターで葉菜類を育てている様子

また、この施設では、「栽培技術者および栽培指導者のための人材育成講座」が開講されています。興味のある人は、植物工場研究センター(愛媛大学農学部☎089-946-9805)へお問い合わせください。

### コンフィチュールを作成しました

7月に実施した「宇和島農業の未来を担う人材育成講座」の実習で、愛媛県産業技術研究所から招いた先生から、ブラッドオレンジのコンフィチュール(※1)の作り方について学びました。



コンフィチュールは、ブラッドオレンジ(タロッコ)の風味を生かすために比較的低温でよくとける寒天を使用して作成しました。

まず、ハンドジューサーでブラッドオレンジを絞った後、鍋で果汁と寒天を煮詰めクエン酸で酸味調整をしてビンに詰め、加熱殺菌して冷やすだけのシンプルな作成工程です。

さて、コンフィチュールのできかたはというと…ブラッドオレンジの抗酸化物質であるアントシアニンのきれいな色が出て、透明感のあるものでした。試食してみるとブラッドオレンジの豊かな香りが広がり、クラッカーやヨーグルトにとてもよく合いました。面白い食べ方として「天ぷら」にもかけて食べてみましたが、意外にも見た目がよく、味もさわやかな酸味が効いていて飽きさせないものとなりました。

今回は、ブラッドオレンジ(タロッコ)を利用して作成しましたが、宇和島には豊富な柑橘がありますので、品種ごとのコンフィチュールを作成しても面白いシリーズ商品となりそうだ、と感じました。

(※1) コンフィチュールとは、フランス語でジャムのことです。