

開発中の弘前大産リンゴジュースをPRする東学部
長（左）と林田助教



個性派5種 お好みは

リンゴ 来年度にも商品化

弘 大

弘前大学は農学生命科学部附属生物共生教育研究センター・藤崎農場の育成品種を使ったリンゴジュースの商品化に取り組んでいる。おいしさはもちろん、味も色もさまざまな個性を持つ5種で、早ければ来年度の商品化を目指す。

の赤肉系品種「紅の夢」「美紅」をはじめ、「みさき」「きみと」「こうこう」と、香りや甘みに自信の黄色系の計5種。板柳町のりんごワーク研究所の協力を得て加工用ではない質の良いものを使ってリンゴ本来の味を生かして製造。昨年度は各720ミリ入りで試験的

に作ったが、企業や学生のアンケートを踏まえ180ミリ入りで小型化。帰省やお土産として持ち運べる大きさかつ、5本セットで美しい色合いや飲み比べが楽しめるサイズ感にした。今後、さらにアンケートなどを行いながらブラッシュアップし商品化につなげる。

26日は、同農場の林田大志助教と東信行農学生命学部長らが陸奥新報社本社を訪れてPRした。

東教授は「カクテルに使ってもらうなど、いろんな楽しみ方も提案したい」とし、林田助教も「若い人たちにも、リンゴについての弘前大の研究を知ってもらうきっかけになってほしい」とした。（西尾瑛）

この画像は、当該ページに限って"陸奥新報"の記事利用を許諾したものです。

転載並びにページへのリンクは固くお断りします。