

機械で守る信州の伝統の味『市田柿』

株式会社信州TLO

地域団体商標にも登録されている長野県飯田下伊那地域の「市田柿」(干し柿)は、高齢化による労働力不足に伴う生産量の低下や地球温暖化に起因する昼夜の温度較差の減少により乾燥が長期化し微生物汚染などの品質低下が課題となっています。

信州大学工学部の松澤恒友教授らは、「市田柿」ブランドの基盤強化と消費拡大を図るため、長野県農村工業研究所、長野県南信農業試験場、長野県農協地域開発機構等と連携し、平成 21 年度地域イノベーション創出研究開発事業（経済産業省）に採択され、既往の研究蓄積がある気熱式減圧乾燥方法を用い、高品質な「市田柿」を省力的且つ安定的に生産するシステムを開発しました。

本技術の保有者である信州大学と長野県農村工業研究所の特許・ノウハウを、平成 24 年度みなみ信州農業協同組合へ実施許諾し、生産・販売が開始されました。

本システムにより、干し柿の加工期間が天日干しに比べ 1/5 に短縮され、生産量拡大と品質安定化が図られ、信州の伝統の味を守ることに貢献しました。





気熱式減圧乾燥機



気熱式減圧乾燥機内の市田柿

※本文中の内容は、当時のものです。現在とは異なる場合があります。



お問い合わせ先

株式会社信州 T L O 長野県上田市常田 3-15-1 信州大学繊維学部内

TEL : 0268-25-5181 FAX : 0268-25-5188 E-mail : info@shinshu-tlo.co.jp