

廃棄されるリンゴに、新しい命を。

— 信州大学発「酵素処理技術」で誕生した、美しく香るフルーツピール『香琳-Kourin-』—
株式会社 信州 TLO

【開発の背景・従来の課題】

飯綱町（長野県）で栽培されるリンゴ「メイポール」は、鮮やかな紅色が印象的な“受粉用”の品種です。花粉を運ぶために使われるこのリンゴは、果肉が少なく強い酸味を持つため、食用にはほとんど活用されず、その多くが未利用のまま廃棄されてきました。

しかしこのメイポール、実はポリフェノールを豊富に含む果皮・果肉を持ち、健康機能性や美しい天然色素の供給源として可能性を秘めています。こうした“もったいない”果実を地域資源として活かすことは、SDGs の理念にも通じる社会的な課題です。

【信州大学の技術と研究者の挑戦】

この課題に対し、長年にわたり果物由来の機能性成分の研究を進めてきた信州大学 工学部 物質化学科の天野良彦教授率いる研究グループが立ち上がりました。彼らが開発したのが、「酵素処理技術」による果皮からの天然ポリフェノール・色素の高効率抽出法(※)です。

※特許第 6391020 号：天然色素抽出液の製造方法（一般社団法人長野県農協地域開発機構と共同保有）



この技術は、通常の加工では失われやすい繊細な成分を壊さずに抽出することが可能で、従来の課題を克服する画期的なアプローチとして注目を集めている。

ます。抽出された成分は、美しい赤色と、リンゴ本来の爽やかな風味を保ったまま、食品素材として活用できる状態に仕上がります。

【産学官連携が生んだ「香琳-Kourin-」】

信州大学の技術に、飯綱町の加工施設、そしてクラフトビールブランド「COEDO」を展開する㈱協同商事の製品開発力が加わり、三者の連携によって誕生したのがフルーツビール『香琳-Kourin-』です。

「香琳」は、鮮やかなルビーレッドの外観と、メイポール由来のやわらかな酸味、芳醇な香りが特長のフルーツビール。信州大学が、地域の未利用資源に新たな命を与えた結晶です。



【製品情報・販売状況】

「香琳」は2024年1月より出荷を開始し、酒販店や飲食店、COEDO 公式オンラインショップなどで限定販売されています。クラフトビールファンはもちろん、ギフト需要やSDGs への関心が高い層からも注目されています。

【今後の展望・課題】

今後は、メイポールの安定供給体制の確立や、販路の拡大とブランド浸透が課題となります。また、産学官連携の仕組みをより多くの地域に展開し、全国の“未活用な果実”を社会の資源へと転換する動きが期待されます。

【関連サイト（販売カタログ等の参考情報）】

https://coedobrewery.com/blogs/news/kourin2023_pressrelease

※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。



株式会社信州 TLO 長野県上田市常田 3-15-1 信州大学繊維学部内 R 棟

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