

小豆島の柑橘農家発、新しい機能性マーマレード！

瀬戸内産八朔が持つ栄養に機能性をプラスし、おいしく健やかに！

「機能性表示食品 八朔マーマレード」

～3月5日（火）より発送開始～

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県小豆郡小豆島町池田、園主：井上智博）は、オリーブと柑橘の可能性を探る「オリーブ柑橘研究室」より、瀬戸内産八朔と香川県特産の糖「希少糖」を使って作る新たな機能性表示食品「八朔マーマレード」を3月5日（火）より発送開始いたします。



■年々減少する八朔の収穫量

瀬戸内産八朔を使った「機能性表示食品 八朔マーマレード」は、世に求められる「価値」をプラスする加工技術で**農作物の価値を最大限に引き出す挑戦**です。

八朔の生産量は、全国1位が和歌山県、次いで広島・愛媛などの瀬戸内です。瀬戸内では恵まれた気候と風土で柑橘類が育てられており、古くから栽培が盛んで、おいしい柑橘が育ちます。しかし、八朔の収穫量自体が年々減少傾向にあります。1980年前半には約20万トンだった収穫量は2010年代には約3万トンにまで減っています。（参考：農林水産省統計）八朔をはじめとする晩柑類は、苗木から果実が実るまで15年以上、貯蔵期間は約2ヶ月と時間をかけ、ようやく食べられる柑橘。大自然の中で強くたくましく生きる八朔の生産には相当な手間ひまがかかっており、育てるのが難しく、さらには農業従事者の減少による担い手不足が続いている現状があります。

■私たちの原点でもある「八朔」を守り続けたい

昭和15年、山手の園地に植えられた1本の八朔から井上誠耕園は営農を開始しました。今でこそみかんの代名詞とも言える「温州みかん」の苗木はなかなか手に入らず、ようやく手に入れたのが「八朔」の苗木でした。そこから80年以上、今も大切に育て続けている「八朔」。初代園主が植えた柑橘をずっと守り育てていきたいと、八朔にある栄養に着目しました。八朔の皮には**様々なポリ**

フェノールなどの栄養が蓄えられており、体に良い魅力がたくさん。そこに**「希少糖（＝アルロース）」**を使うことで**機能性成分を加えた**新しいマーマレードを開発しました。



八朔の選果

写真/芥川仁

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：山村、斉藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-61-9003 E-mail: h-yamamura@inoueseikoen.co.jp

■希少糖とは？

自然界にわずかししか存在しない単糖のことで、その数 50 種類以上。自然界の単糖はその多くがブドウ糖（D-グルコース）であり、ほかに果糖（D-フラクトース）などが多く存在しています。これらはエネルギー源として利用されたために大量に存在してきました。一方でアルロースなどの単糖は自然界に微量ながら存在する糖であり、これらの「希少糖」には現代人にとって役立つ機能性があることが報告されています。（参考 <https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2201/univ02.html>）

八朔マーマレードに用いている「希少糖（＝アルロース）」は、日常生活のエネルギー代謝において、

- ・脂肪の燃焼を高める
- ・食後の血糖値の上昇をおだやかにする

機能があります（八朔マーマレードの 1 日摂取目安 30g）。美味しく食事を楽しみたいけれど健康が気になる方でも安心してお召し上がりいただけます。

■八朔本来の良さを活かしたマーマレード

柑橘農家だからこそ分かる栽培の苦労と、手をかければ実直に応えてくれる農作物に魅せられて、柑橘をそのまま活かす商品づくりをしています。マーマレードに使用した八朔の果皮は、皮が薄い他の柑橘と違い、分厚くて固い皮。さらに苦みがあり、加工が難しいことから通常破棄されがちですが、私たちの原点である特別な柑橘だからこそ、無駄にすることなく活用できる道を考えました。

まず美味しく食べられるよう、苦みを取り除く工夫として一つひとつ手作業で「ワタ」と呼ばれる苦みのある内皮を取り除いています。さらに八朔の爽やかさを生かすため、甘すぎず苦みを抑えたバランスを何度も調整しました。また、希少糖の機能性を発揮するための必要な量を守りながらも、なるべくシンプルに仕上げています。

朝食のパンに・ヨーグルトに、アフタヌーンティーなど、幅広くお楽しみいただけます。



写真/芥川仁



■商品情報



【商品名】 機能性表示食品 八朔マーマレード

【内容量】 110 g

【価格】 1,155 円（税込）

【発送開始予定】 3月5日（火）

【販売方法】 井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

URL ▼

https://www.inoueseikoen.co.jp/shop/g/g03032/?utm_source=newsrelease&utm_id=2403h

井上誠耕園とは



瀬戸内海に浮かぶ香川県・小豆島は、古くから海上の要所として栄え、近年はオリーブの島として多くの観光客が訪れます。井上誠耕園はここ小豆島で昭和 15 年から四代に渡って農業を営んでいます。初代園主・井上太子治（たすじ）の時代から柑橘とオリーブを育て、平成 28 年にはオリーブ植栽 70 年を迎えました。現在は三代目園主井上智博のもと、約 160 名のスタッフが柑橘とオリーブの栽培から加工・販売までを一貫体制で行っています。

【本件に関するお問合せ先】 井上誠耕園広報担当：山村、斉藤

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-61-9003 E-mail: h-yamamura@inoueseikoen.co.jp