



あんぽ柿・干し柿の製造で廃棄される柿皮の有効利用と 大学生の研究活動による「みどり戦略学生チャレンジ」

生物資源科学部 教授 江角智也

栄養分を多く含む農産物残さや食品廃棄物の有効活用は国内の農業および食品産業の重要な課題となっています。島根県では特産「西条柿」のあんぽ柿や干し柿の製造において大量の柿皮が廃棄されています。柿皮は、ポリフェノールのタンニン、果糖やビタミン類など、機能性成分や栄養成分を多く含んだ未利用資源であるため、その有効利用法について検討を進めています。

1) 柿皮をシイタケ栽培における菌床に添加し、収穫されるシイタケ子実体の食味向上を狙うとともに、シイタケ栽培後の廃菌床を作物栽培のための有機資材として再利用する地域内で資源循環型農業の研究を進めています。

2) 大学生の発案によって『柿皮線香』を試作しました。うまく燃焼させる配合条件の検討が目下の研究課題ですが、今後、その線香の煙の効果などについても検証実験を進める予定です。令和7年度には、柿皮線香の取り組みについて、農林水産省「第2回みどり戦略学生チャレンジ」で学生が活動発表を行いました。

