

## レッドカーランツの加工について

新たな国内市場開拓をめざして

園芸栽培部 果樹チーム TEL:022-383-8134

### レッドカーランツ加工の概要

レッドカーランツ（和名：赤房スグリ）は、欧米諸国では一般的な食材であり、欧米食文化の国内への浸透が進むにつれ、これらを材料に用いた料理、洋菓子も国内で提供されるようになってきました。

当研究所で生産した果実を原料にカーランツゼリーを中心に加工品の開発を行ったところ、収穫を果実の着色程度90%の時期に行うことで十分に商品性のある製品ができることが明らかになりました。また、品種では「ロンドンマーケット」の品質が優れており、今後の増産が期待されます。



60% 90% 100%  
カーランツ果実の着色イメージ



ロンドンマーケットのゼリー状ジャム



カーランツを飾ったスイーツ



カーランツパイ



カーランツ酒

### 普及の見込

現在県内では、石巻地域を中心に栽培されはじめています。また、自社農場を所有している企業からも興味を持たれています。

宮城県  
農業・園芸総合研究所

宮城県名取市高館川上字東金剛寺1番地  
TEL: 022-383-8111(代表) FAX: 022-383-9907(代表)  
ホームページ: [http://www.pref.miyagi.jp/res\\_center/](http://www.pref.miyagi.jp/res_center/)  
E-mail: [marc-fk@pref.miyagi.jp](mailto:marc-fk@pref.miyagi.jp)(代表)