

# ベトナムで未利用ライチ果実から果汁を採取し、商品化を育成支援

地域共創学部  
観光学科  
教授

尾崎 正利



## 研究シーズの紹介

ベトナムのハイズオン州は亜熱帯果物ライチの一大産地であるが、全体の30%は未利用で廃棄されている現状にある。本研究では、ライチ未利用果実を原料として、より多く果汁を採取できる方法を、現地の生産組合の生産者に向けて試験的に導入した。目標は、利用用途が広いサラリとしたライチ果汁の採取で、試作の結果、常温で長期保存が可能な製品サ

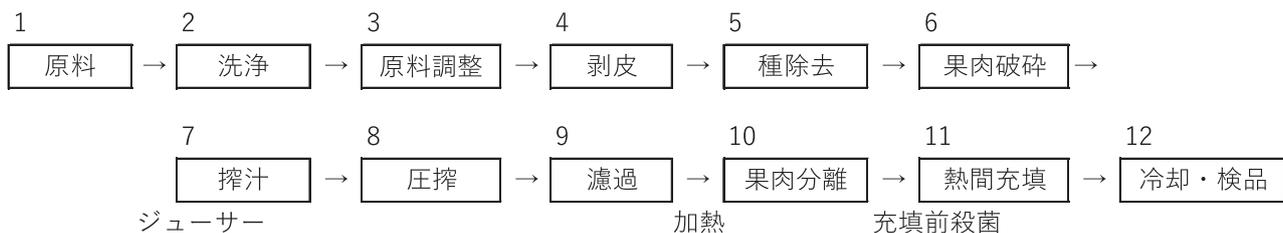
ンプルが生まれた。その製造作業については、現地で取り組めるマニュアル化しやすい労働集約的な部分と、搾汁して濾過を行う技術的な部分とで構成される。この製法について現地の生産者と相談しながら工程設計を今後進めていく予定である。



### 果汁採取技術

- ライチの果肉から歩留まり良く果汁を採取することが可能です。
- 地元の生産者が標準化しやすい作業手順を設計し、事業化が容易になる。

### ライチ果汁の搾汁作業フロー



### ライチからの搾汁成績



## 期待される活用シーン

● ライチの100%果汁ジュースがあれば、飲料市場で大きな商品市場の開拓につながる



全体歩留まり55%の搾汁率が実現でき、生産コストも抑えられるため、商品性が見出せる。



● ライチ農業経済で加工による雇用創出を図りたい。



手作業による工程と技術・ノウハウが必要な工程と分離され、能力にあった作業従事しやすい。

