

オタフクソース、増田採種場と 新品種“お好み焼に適した”キャベツの種を共同開発

～夏場も美味しい広島お好み焼が作れる広島県産キャベツ～

オタフクソース株式会社(本社:広島県広島市、代表取締役社長:佐々木直義)は、種苗メーカーの株式会社増田採種場様(本社:静岡県磐田市、代表取締役社長:増田寛之)と、新品種である“お好み焼に適した”キャベツの種を共同開発しました。新品種のキャベツは、年間を通じて提供できるよう春・夏・秋・冬のそれぞれの時期に収穫する「はるおこ」「なつおこ」「あきおこ」「ふゆおこ」の品種を開発し、「ふっくるキャベツ」シリーズとして展開を図ります。7月20日(予定)には、一般財団法人お好み焼アカデミーのお好み焼店様を中心とする146の会員様へ今夏収穫した「なつおこ」を配布し、認知普及に取り組んでまいります。

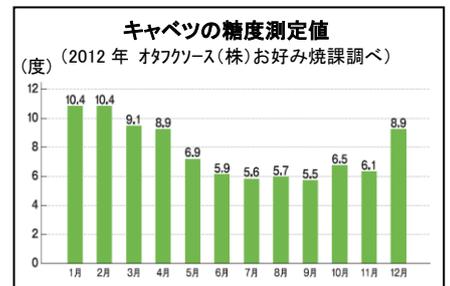
お好み焼店も、生産者も使いやすい、年中美味しく作れる広島産キャベツを目指して

「ふっくるキャベツ」の開発は、お好み焼を作るにあたり仕上りの味などに課題がある夏場のキャベツに対応するため、また広島県産キャベツの普及への貢献を目的としています。

一般的に夏場に流通するキャベツは、糖度が低く、苦みを感じやすいため、広島お好み焼の味などにも影響がでる場合が多く、甘みの強いタマネギを加えたり、天かすを多めに入れたりするなど工夫や苦勞をされるお好み焼店様もあります。

お好み焼の普及に取り組む弊社は、年中同じように美味しい広島お好み焼が作れるキャベツを提案することを目指して、2012年より開発に着手し、増田採種場様にご協力いただき開発・試験栽培を重ねました。今回完成した「なつおこ」は、夏場にキャベツの出荷量が多い高冷地に比べ、標高が低い広島県でも比較的安定した育成結果が得られており、生産者様にとっての使いやすさも考慮しています。

今後、「はるおこ」「あきおこ」「ふゆおこ」の開発を進め、キャベツの消費量が多い地元・広島に一年を通して提供できるよう、品種開発の継続、流通体制の構築などに取り組んでまいります。



■ふっくるキャベツシリーズ「なつおこ」について

品種:なつおこ

時期:5月～8月に収穫

平暖地 5月～7月上旬、準高冷地(400～500m) 7月上～下旬

高冷地(800m～) 7月中旬～8月下旬 ※広島県の地域を3区分にした場合

特性:糖度が高い傾向があり、可食部が多く(内部の芯が低い)、青みが強い。

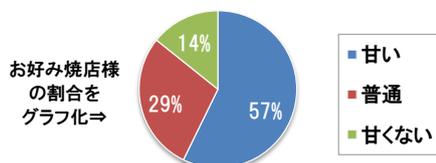
夏場の品種としては珍しく、割れにくく育成しやすい

(在圃性が高い)。



「なつおこ」を使った広島お好み焼の官能評価

項目	対象	甘い	普通	甘くない
甘さ	全体	53%	35%	12%
	お好み焼店様	57%	29%	14%



広島お好み焼におけるキャベツは、切り方や蒸らし方で味に大きく影響がでるほど重要な食材。蒸らすことでより甘く感じることもあり、キャベツの糖度と水分のバランスが仕上りに影響します。

なつおこを使った広島お好み焼の官能評価では、半数以上の方から甘さについて「甘い」と評価いただきました。

【アンケート】

2016年オタフクソース調査結果 n=34(うちお好み焼店様 14)

