

春日井市姉妹都市ケロウナ（カナダ）におけるワイン・ハスカップ観光プロジェクト

中部大学国際関係学部羽後静子教授・応用生物学部根岸晴夫教授

中部大学アクティブアゲインカレッジ国際羽後ゼミ（松本建夫・野上秀之・足立晃久・飯田知恵子・野田美智子）



松本建夫 MATSUMOTO Tateo

中部大学アクティブアゲインカレッジ（CAAC： Chubu University Active Again College）プロジェクト・リーダー

根岸晴夫 NEGISHI Haruo

中部大学応用生物学部食品栄養科学科教授。

博士（農学）。専門分野：食品科学、食品加工学。研究テーマ：食品の開発・加工プロセスにおける食材の変化を、美味しさと機能性の面から科学的に追究。



ABSTRACT

Kelowna, a beautiful sight facing the Okanagan Lake is, since 1981, a Sister City of Kasugai City of Central Japan. Kelowna, a multi-cultural City which refused to send to the Camps the citizens of the Japanese Community during WWII. We wish to learn and benefit from Kelowna's multi-culturalism. Its multi-cultural wineries include French, German and Italian wines. The First Nation also owns its own winery. The Japanese Community in Kelowna do not produce wine and specializes in fruits farming. Among its products we wish to introduce to Central Japan the hascap berries, hybridized with Russian berries in Canada, coming originally from the Ainu Indigenous People of Hokkaido who is culturally very close to the Kelowna First Nation. Tasting Kelowna wines and hascap allows us to enjoy the multi-cultural tastes of Kelowna. It meets the SDGs Objectives 16 and 17, by developing an all-inclusive multi-cultural exchange crossing all national and cultural borders. Chubu University is in the process of developing hascap jam of less sugar content. Its nutritious value is high, the preservability is guaranteed, and a few tasting experiments prove that its taste is appreciated by the Central Japan consumers. (Seiko Hanochi)

春日井市と姉妹都市の提携をしているカナダ・ケロウナ市との親善交流を深めることを目的とし、その手段として様々な切り口からアプローチをする中で、ケロウナ市の特産品であるワインとハスカップに着目した。

まず、ケロウナ市の概要についてであるが、ケロウナ市は、図 1 に示すようにカナダ南西部でブリティッシュコロンビア州に属し、バンクーバーから東へ飛行機で約 1 時間のロッキー山脈の湖水のあるオカナガン盆地にある。人口およそ 13 万人（2017 年）、カナダのリゾート地として、人気を博しリタイヤ後のシニアの人達のみならず、IT 企業、大学が進出し、建設ラッシュで活気ある都市と言える。我が春日井市とは 1981 年に姉妹都市となり、中心部には日本庭園の春日井ガーデンが観光スポットとなっている。



図 1. ケロウナ市の位置

次にワインに話題を移すと、日本、また、世界の中ではカナダワインはあまり有名ではないが、カナダ国内のケロウナワインは、国内 2 大産地の一つとして有名であり、市の中心のオカナガン湖周辺に 200 近いワイナリーが点在している。多文化的なケロウナにふさわしくフランス系、ドイツ系、イタリア系などヨーロッパにルーツを持つワイナリーのほか、ファーストネーションと呼ばれるカナダの先住民族のワイナリーもある。

このワインの日本輸入については、春日井燃料など既に数社の代理店が取扱いをしており、その中で中部大学とは OGT エンタープライズ代表の滝沢氏と繋がりががある。氏には中部大学生対

象に、カナダの生活・文化・政治などを毎年講演してもらい、好評を得ており、カナダ・ケロウナへ中部大生が短期・長期留学をするトリガーとなっている。

さて、主題のハスカップに話題を転じると、私たちはこのハスカップに焦点を定め、日本国内に紹介・導入したいと目をつけた。その理由には、日本では北海道で栽培され、ジャムに加工したり、ハスカップ スイーツとして販売しているもののあまり有名ではない、カナダでもケロウナだけの希少価値フルーツのようであるなどである。

加えて、ケロウナで栽培・販売を事業化している経営者が、日系三世のレジ氏（図2）であることも一因である。この方は姉妹都市交流を立ち上げた功績のある、ロイ田中氏の御子息ハーブ田中氏とは竹馬の友で、現在も親交がある。日本とのつながりを深める要素が多く、カナダ産ハスカップ（図3）の日本への紹介にドライブがかかった。（以上文責 松本建夫）

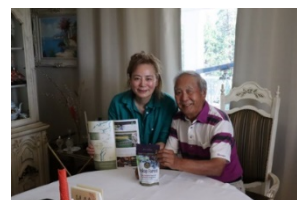


図2. レジ氏と羽後静子教授

ハスカップは北海道で栽培されており、道内ではすでにジャムや果汁などが商品化されている。図4に示すように、カナダ産のハスカップは道産のものよりも粒が大きく、その外観はブルーベリーとよく似ている。



図3. カナダ産ハスカップ

日本食品成分表によると、ハスカップはブルーベリーよりも、ビタミンではA、B群（ナイアシン）、C、E、葉酸など、ミネラルではCa、Kなどが非常に多く含まれている。

今後分析予定の紫色素のアントシアニンなど、ハスカップには栄養学的に優れた成分が豊富に含まれることが期待される。表1にまとめたように、ケロウナ産ハスカップは北海道産に比べ、粒がやや大きく、糖度は51%前後とやや高い。酸味は約pH3.3でやや弱く、その風味は爽やかな甘酸っぱさの特徴としていた。



図4. カナダ産と北海道産のハスカップ比較

ケローナ・ハスカップジャムの開発に先立って市販ジャムの消費動向を調査したところ、高糖度と低糖度ジャムに大別された。近年の健康志向から、低糖度ジャムの消費が伸びていることから、低糖度のハスカップジャムの開発をターゲットとした。主原料のハスカップとグラニュー糖だけではジャムにとろみと果肉感が不足したために、ペクチンの種類と添加量を調整して品質設計した。

表1. ケローナ産と北海道産のハスカップの性状比較

	ケローナ産	北海道産
粒の大きさ	やや大きい	やや小さい
糖度(%)	51.3±2.16	38.8±5.44
pH	3.35±0.07	3.07±0.05

仮表示やパッケージデザインを作成して、図5の瓶詰め品を開発することができ、2019年11月24日に開催された春日井市民フェスタ2019にて試食会を行った。試食者66名中、「やや良い」以上が8割以上で食味試験の結果はたいへん良好であった。現在、保存試験を行っており、30℃、2か月で一般細菌、大腸菌群、カビ類は検出されず良好な保存性が維持されている。プロジェクトチームでは、種々試みをしながら、ケロウナ・ハスカップジャムを中部大学の名と共に広めていけたらと考えている。（以上文責 根岸晴夫）



図5. 瓶詰め品