

# パイナップル酢の製造

## 支援の背景

(株)名護パイナップルワイナリーは、パイナップルワインをはじめとするパイナップル加工製品を製造販売している会社です。従来は利用されていなかった果皮を用いて酢を開発したいとの相談を受け、発酵条件等に関わる技術的なアドバイスをを行いました。

## 支援内容

酢はアルコールを原料に、酢酸菌を作用させ酢酸発酵をさせることで生成します。アルコール発酵に関する基本的な技術は持っていることから、酢酸菌を扱う技術について研修を行いました。



## 成果

試作の結果、果皮を原料とした酢の製造が可能であることが明らかになりました。

その後名護パイナップルワイナリーは2006年度沖縄産学官共同研究推進事業に応募し（共同研究体：名護パイナップルワイナリー、九州沖縄農業研究センター、沖縄県農業研究センター名護支所、(株)トロピカルテクノセンター）、さらに研究を進めて自社での酢の製造手法を確立しました。現在「飲んでおいしいパイナップルの酢」として店舗やインターネットでも販売されています。