



USA
BlueberriesTM

アメリカ産のブルーベリー

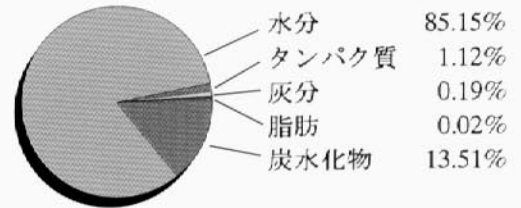
フローズン・ブルーベリー（甘味料無添加）の成分

一般的なガイドとしての値です。分析はサンフランシスコのAnresco, Inc. 提供（1996年）。

栄養	単位	量
100g 中の含有量		
水分	g	85.15
タンパク質	g	1.12
脂肪	g	0.02
灰分	g	0.19
炭水化物	g	13.51
糖類	g	10.65
粗繊維	g	2.86
ビタミンC	mg	1.40
ナトリウム	mg	10.00
カリウム	mg	56.40
カルシウム	mg	8.80
鉄	mg	0.186

Nutrition Facts	
Serving Size 1 Serving (140g)	
Servings Per Container 1	
Amount Per Serving	
Calories 80	Calories from Fat 0
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 15mg	1%
Total Carbohydrate 19g	6%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 15g	
Protein 2g	
Vitamin A 0%	Vitamin C 4%
Calcium 0%	Iron 0%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs:	
	Calories 2,000 2,500
Total Fat	Less Than 65g 80g
Sat. Fat	Less Than 20g 25g
Cholesterol	Less Than 300mg 300mg
Sodium	Less Than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrates	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g
Calories per gram:	
Fat 9 • Carbohydrates 4 • Protein 4	

成分のパーセント割合



糖分

果糖（フルクトース）49%、グルコース 48%、蔗糖 3%

米国農務省、食品の糖分含量（1987年）による

（その他の分析値）

pH	2.85 - 3.49	可溶性固形分(%)	11.2 - 14.3
滴定酸量(クエン酸としての%)	0.40 - 1.31	可溶性固形分と酸量の比	8.7 - 34.6
総アントシアニン量	85 - 270mg		

何十年にもわたって、ブルーベリーは体のためによい果物として知られてきましたが、今日、ブルーベリーが高い老化防止効果を持つこと、またブルーベリーに含まれるこうした老化防止物質が、細胞を傷つけ、DNAを攻撃するフリーラジカルの効果の緩和にいかにも有用なのかが科学的に証明されつつあります。アントシアニンというブルーベリーの色素に含まれるフラボノイドが、視力の回復や成人病の抑制にどう関係しているのかが現在研究されています。機能性食品としてのブルーベリーの最新情報については、ブルーベリー・ウェブサイトを参照してください。

ブルーベリーのサイズ仕様

特大	1 カップあたり	90個未満
大	1 カップあたり	90個 - 129個
中	1 カップあたり	130個 - 189個
小	1 カップあたり	190個 - 250個

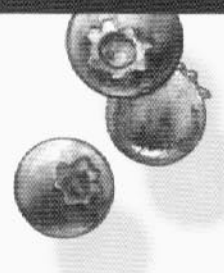
米国農務省の等級規格による。サイズ区分 51.3477 (7CFR 51.3477)

各種食品向けのブルーベリー製品 <http://www.blueberry.org/jpn/products.html>

製品	プロセス	包装*
青果	新鮮なブルーベリーを包装	● 小売：プラスチック箱 ● バルク：ボール箱入り2.3kg
冷凍製品		
IQF（バラ凍結）	☞ 新鮮なブルーベリーをバラ凍結 → 包装	● 小売：ポリ袋 ● バルク：ポリ引き段ボール ● バルク：ポリ引き段ボール
直接包装冷凍	☞ 新鮮なブルーベリーを包装、通気冷凍	
液状製品		
未濃縮ピューレー	☞ 新鮮なブルーベリー → 破碎 → 仕上げ → 低温殺菌または冷却容器詰め → 冷凍	● バルク：プラスチック容器 (11.34kg、13.6kg)、およびポリ引き
濃縮ピューレー	☞ 新鮮なブルーベリー → 破碎 → 加熱・酵素処理 → 真空濃縮低温殺菌 → 包装 → 冷凍	● バルク：プラスチック容器 27.2kg)、およびポリ引き
未濃縮果汁	新鮮なブルーベリー → 破碎 → 圧搾 → 濾過 → 低温殺菌 → 包装 → 冷凍	● バルク：プラスチック容器 およびポリ引き金属ドラム
濃縮果汁	新鮮なブルーベリー → 破碎 → 加熱・酵素処理 → 圧搾 → 濾過 → 真空濃縮 → 包装 → 冷凍	● バルク：プラスチック容器 およびポリ引き金属ドラム
エッセンス	果汁から蒸発しやすいフレーバー成分を蒸留し、濃縮して包装	● バルク：プラスチック容器
室温安定製品		
缶詰	生、または冷凍ブルーベリー → 缶に入れる → 濃圧または軽いシロップ添加 → 密封 → 加熱	● 小売用とバルク：缶詰（サ）
水詰め	生、または冷凍ブルーベリー → 缶に入れる → 水を添加 → 密封 → 加熱	● 小売用とバルク：缶詰（サ）
ベーカー用フィリング	生、または冷凍ブルーベリー、または他の形の製品 → 甘味料及びスターチ、ガムベースのスラリー添加 → 加熱 → 仕様に従って包装	● バルク：ポリフォイルパウキ金属ドラム (208.2L) ● 小売用とバルク：缶詰（サ）
乾燥製品		
脱水製品	☞ 生、または冷凍ブルーベリー → 通気乾燥して水分11~18%にする → さらに乾燥して乾燥果実の仕様に合わせる（オイルコーティング、サイの目に切る、など）	● バルク：ポリ引き段ボール
凍結乾燥	☞ 生、または冷凍ブルーベリー → 瞬間冷凍 → 真空室で水分除去 → 耐水性包装に密封	● 小売用：包装はいろいろ。 ● バルク：ポリ引き段ボール
円筒乾燥製品・粉末	☞ 生、または冷凍ブルーベリー → 円筒式乾燥 → 粉砕して粉末またはフレークの仕様に合わせる	● バルク：ポリ引き段ボール
その他	ピューレーとその他の成分のブレンドでリアル・フルーツ小片あるいはチップスを形成	● バルク：ポリ引き段ボール

※ 甘味料添加は注文による

* 特別な包装仕様についてはブルーベリー・御店に相談して下さい



栽培ブルーベリー

「栽培ブルーベリー」とは簡単に言えば改良されたハイブッシュ（丈の高い叢林の）ブルーベリー（アメリカ北部原産。樹高1.5～2.5mの落葉性灌木です。

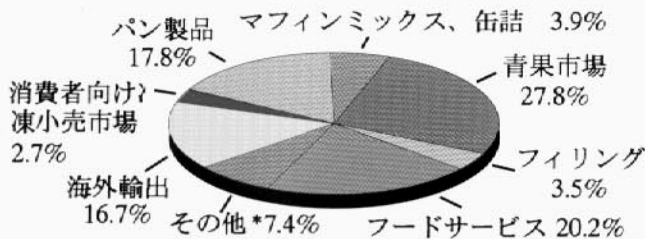
数十年にわたって園芸家と病理学者がハイブッシュブルーベリーを改良して消費者、加工業者にとって望ましい性質を育ててきました。

栽培ブルーベリーの多くは北方ハイブッシュ種 (*Vaccinium corymbosum*) ですが、これはアメリカ北部、プリティッシュ・コロンビアを始めとするカナダの各地に生息します。ラビット・アイ（ウサギの眼）種 (*Vaccinium ashei*) はアメリカ南部で栽培されています。

- 安定した供給
- 一年中手に入る
- いろいろな形態がある
- 素晴らしい味
- 老化防止物質
- アントシアニン

ブルーベリー利用状況

北米産ブルーベリーの利用状況



*ヨーグルト、ジャム、シロップ、ピューレ、ベビーフード、濃縮果汁、乾燥製品、ジュースドリンクを含む。

出典：1995年ブルーベリー統計記録、NABC、1996年9月

ブルーベリーの用途

形	用途	理由
生製品	ベーキング、最終製品のトップに	新鮮な製品は消費者に高価に売れる
冷凍製品	ベーキング製品、フィリング、ソース、ジャム、乳製品に	製品に直接簡単に取り込める
室温安定製品	パイやペーストリーの中味に	購買、保存、使用が簡単
液状製品	飲料、フィリング、ソース、ドレッシングや乳製品に	ジュースや薬味に新しい果実フレーバー
乾燥製品	乾燥ベーカーリーミックス、スナック、シリアル、焼き物、製パン用生地	他の材料が使えないような製品に容易に使用できる

	特性	保管
kg	● ほぼ1年中入手可能	0～1°C
5～22.7kg) またはポリ引き金属ドラム (122.5kg)	● つぶが一つ一つ明らか	-18～-23°C
3.6～22.7kg)	● 実がぎっしり詰まっている	-18～-23°C
7kg、13.6kg)、ポリ引き段ボール箱	● ブリックス：8.0～13.0	-18～-23°C
リ引き金属ドラム (208.2L、181L)	● pH：2.8～3.5	-18～-23°C
1L、22.7L、および12.7kg、13.6kg、	● ブリックス：20.0、30.0、40.0	-18～-23°C
ドラム。指定のブリックス値で充填	● pH：2.5～3.5	-18～-23°C
9L、22.7L、および22.7kg、22.9kg)、	● ブリックス：8.0～12.0	-18～-23°C
定のブリックス値で充填	● pH：2.8～3.4	-18～-23°C
9L、22.7L、および22.7kg、22.9kg)、	● ブリックス：45.0、65.0	-18～-23°C
定のブリックス値で充填	● pH：2.1～2.7	-18～-23°C
9L、22.7L)	● 強いブルーベリーの香り	密閉容器で4°C以下
#2、#2.5、#10)	● ブリックス値各種	乾冷所で安定
#2、#2.5、#10)	● ブリックス値各種	乾冷所で安定
プラスチック容器 (18.9L)、ポリ引	● ブリックス値各種	乾冷所で安定
#2、#2.5、#10)		
4.5kg)	● 甘味料添加の場合は水分比が異なる	乾冷所で安定
4.5kg)	● 甘味料添加の場合は水分比が異なる	室温で3ヶ月安定。その後は4°Cに保存
4.5kg)	● 顆粒の大きさ、均一性は種々ある	室温で3ヶ月安定。その後は4°Cに保存
4.5kg)	● 果実含量30～40%	乾冷所で安定

ブルーベリーに関する情報

ブルーベリーはおよそ13,000年以上前から知られる最も古い果物のひとつで、数あるベリー(Vaccinium)科の植物です。栽培するブルーベリーはハイブッシュ種(Vaccinium corymbosum)です。これらブルーベリーは北アメリカの各地で自生していますが、長年にわたる栽培され園芸家と病理学者の手により改良が重ねられ、均一な色、大きな粒、好ましい味などより望ましい特徴を持つようになりました。

- ふっくらとした大きな粒
- 深い色
- 独特の味

ローブッシュ種(Vaccinium angustifolium)のブルーベリーは「野生」のブルーベリーと言われますが、どちらの種も本来「野生」をルーツとしています。

機能性食品としてのブルーベリーについてもっと詳しくお知りになりたい場合は、USA-Blueberries ウェブサイトを参照ください。

<http://www.blueberry.org/jpn/cultivated.html>



栄養豊富なブルーベリー

ブルーベリーが体によいことは、何世紀にもわたって認識されてきました。今ではブルーベリーはいろいろな病気の治療のために、また滋養のための食品として利用されています。世界中でブルーベリーに含まれている栄養素の機能性についての研究も行われています。ほんの一例としてすでに発表されたメリットの中には次のようなものがあります。

- ブルーベリーの青色のアントシアニンが視力をよくするのに役立つのではないかとみられています。
- ブルーベリーのエラグ酸は尿路感染の予防に役立つ可能性があります。

機能性食品としてのブルーベリーについてもっと詳しくお知りになりたい場合は、インターネットのUSA-Blueberries ウェブサイトを参照ください。

<http://www.blueberry.org/jpn/nutrition.html>

アメリカ産ブルーベリー

アメリカは世界の栽培ブルーベリー生産の第一人者であり、全米35の州に延作付け面積 60,000 エーカーで年間 60,000 トン以上のブルーベリーが収穫されています。ほとんどの生産はミシガン州、ニュージャージー州、ワシントン州、オレゴン州、ノースカロライナ州、ジョージア州、フロリダ州に集中していますが、他の数州でも栽培が行われています。栽培ブルーベリー業界はブルーベリーを生、冷凍、缶詰、乾燥などの形態に加工し世界 25ヶ国余の国に輸出しています。

アメリカのブルーベリー産業についてもっと詳しくお知りになりたい場合は、USA-Blueberries ウェブサイトを参照ください。

<http://www.blueberry.org/jpn>

USA — BLUEBERRIES Major Production Regions



<http://www.blueberry.org/jpn/suppliers.html>



USA — CULTIVATED BLUEBERRIES