

[平成15年度普及に移しうる技術]

[普及に移す技術名]白干し梅加工における「紅サシ」の果実特性

[要約] 「紅サシ」は「南高」に比べ、緑色保持に優れるが軟化は早く、有機酸含量は低く、ショ糖、遊離アミノ酸、カルシウム含量は高い。また梅酢の上がりが早く、そのまま漬け込んだ場合、外観評価は南高より劣るが、追熟により改善する。

[キーワード] ウメ、一次加工、白干し梅、品質

[担当]福井農試・食品加工研・加工開発研究グループ、技術開発研究グループ

[連絡先]電話0776-61-3539、電子メールkyoichi_kobayashi@fklab.fukui.fukui.jp

[分類]参考

[背景・ねらい]

本県の梅生産は青ウメ出荷から一次加工白干し梅へとシフトしている。しかし、その製造技術は和歌山県の「南高」ウメを基準に策定されており、本県の主要品種「紅サシ」の特性を十分に生かしているとは言い難い。そこで、白干し梅加工における「紅サシ」の果実特性を解明し、製造工程の改善点をみいだす。

[技術の内容・特徴]

1. 青ウメでの特性

- 1)紅サシは南高に比べ緑色が長く保持されるが、軟化しやすい(図1,2)。
- 2)紅サシは南高に比べ有機酸含量が低い(図3)。
- 3)紅サシは南高に比べ、ショ糖、遊離アミノ酸(図4)、カルシウム含量が高い。

2. 白干しウメでの特性(表1,2)

- 1)紅サシは南高よりも梅酢の上がりが早い。
- 2)紅サシは南高よりも白干しウメの果肉割合が高い。
- 3)紅サシは南高よりも白干しウメの酸度が低い。
- 4)紅サシは南高に比べ、そのまま漬け込んだ場合は外観評価が劣るが、追熟して漬け込むと南高を上回る外観となる。

3. これらの結果から得られる、「紅サシ」白干し梅加工の改善点

- 1)紅サシは南高よりも軟化しやすく、梅酢の上がりも早いので、現行よりも熟度に応じて重石の重量を減らす必要がある。
- 2)手もぎでは、収穫後追熟することにより外観評価が高まるので、緑色が残っているウメは追熟を積極的に利用する。
- 3)紅サシは南高よりも酸味が低く、旨味成分が多いため、素材の味を生かした梅干し加工に向く。
- 4)南高よりも柔らかく、糖分が高めで、酸度も低いことから、ネット収穫ではできるだけ早く拾い集めて、漬け込み作業を行う必要がある。
- 5)有機酸含量が低いいため、南高より産膜酵母の発生を招きやすい。液面をビニールシート等で密着させ酸素を遮断する等の対策が必要。

[技術の活用面・留意点]

重石重量は、漬け込み量、梅の熟度、サイズによって変わる。また、産膜酵母の防止対策も、発生原因、酵母の種類等により異なる。

[具体的データ]

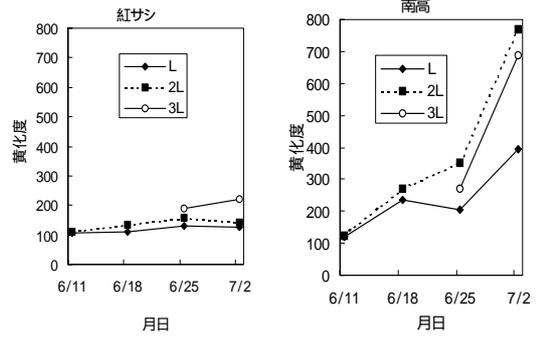
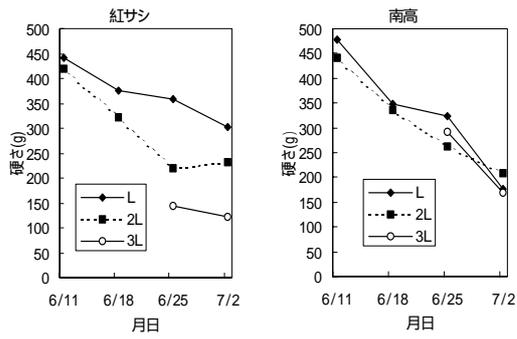


図1 硬さの変化(レオメーターによる貫入抵抗)

図2 色調の変化(黄化度:L* b/a)

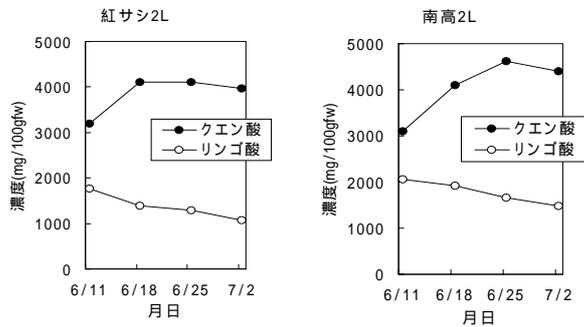


図3 有機酸の変化

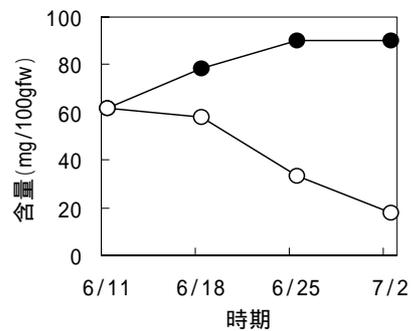


図4 総遊離アミノ酸の変化
●—紅サシ2L ○—南高2L

表 1 青ウメの無機成分

	ミネラル(mg/100g)			
	Ca	Na	K	Mg
紅サシ 2L <	12.2	2.7	286	8.0
紅サシ L	15.9	3.3	327	9.4
紅サシ M	18.6	3.3	387	9.3
南高 2L <	5.7	3.3	259	5.5
南高 L	3.0	1.3	125	2.3
南高 M	8.7	2.9	300	5.0

表2 白干しウメの性状(サイズ:2L)

品種	収穫日	漬上り 日数	漬上り 歩留(%)	梅酢率 (%)	干上り 歩留(%)	1粒重 (g)	果肉率 (%)	pH	酸度 (%)	Brix値	塩分 (%)	水分 (%)	判定
紅サシ	6月11日	3	70.5	47.8	62.8	18.0	82.5	2.0	5.0	30.0	18.7	69.7	規格外
紅サシ	6月18日	2	72.9	51.1	53.0	16.3	82.7	1.9	5.3	32.0	20.2	67.5	規格外
紅サシ	6月25日	1	69.9	50.4	52.0	16.0	86.3	1.8	5.6	32.0	20.5	67.4	C級
紅サシ	7月2日	2	70.5	49.1	50.2	14.5	84.7	1.9	4.8	31.2	20.7	68.7	規格外
南高	6月11日	4	76.5	43.1	66.9	16.7	78.1	1.9	5.0	29.2	18.7	70.0	規格外
南高	6月18日	4	73.8	49.5	61.6	17.1	80.0	1.7	5.7	30.8	19.7	68.4	C級
南高	6月25日	3	69.4	47.9	65.9	17.3	81.4	1.6	6.0	30.4	19.1	69.6	B級
南高	7月2日	3	69.2	47.7	55.7	15.8	81.5	1.6	5.9	32.1	20.2	68.0	C級

*漬け込みは生ウメに対し18%の食塩で行った *漬け上がりは梅酢の液面が果実の頂上に達した時点

*乾燥は8月5~6日天日干し *判定は加工業者による外観及び触感

表3 紅サシ白干しウメに対する収穫後の追熟処理の影響(サイズ3L)

	ウメ酢率 (%)	干上り歩留 (%)	1粒重 (g)	果肉率 (%)	pH	酸度 (%)	塩分 (%)	水分 (%)	判定
6/25収穫	53.2	48.6	19.2	85.7	1.7	6.1	21.0	65.2	C級
6/25収穫6日間追熟	48.9	54.3	20.5	88.0	1.9	4.9	19.8	69.7	A級
7月2日収穫	49.8	51.4	17.3	85.9	1.9	5.0	20.2	68.5	規格外