

収穫時期や追熟により好みの梅酒・梅シロップ[®]が作れる

1 はじめに

収穫時期や収穫後の追熟期間によってウメ果実の成分や品質が異なるため、ウメを材料とする梅酒や梅シロップの品質も異なってきます。収穫時期や追熟期間を考慮することによって、消費者の嗜好にあった梅酒や梅シロップを作ることができます。

2 収穫時期が遅いほど酸味が増えます

梅酒や梅シロップの酸味の主要な成分はクエン酸とリンゴ酸です。収穫時期が遅いほどリンゴ酸は減少しますが、クエン酸は増加するので、有機酸の全体量が増え、酸味が増します。しかし、収穫後の追熟期間が長いほど有機酸量は減少します。

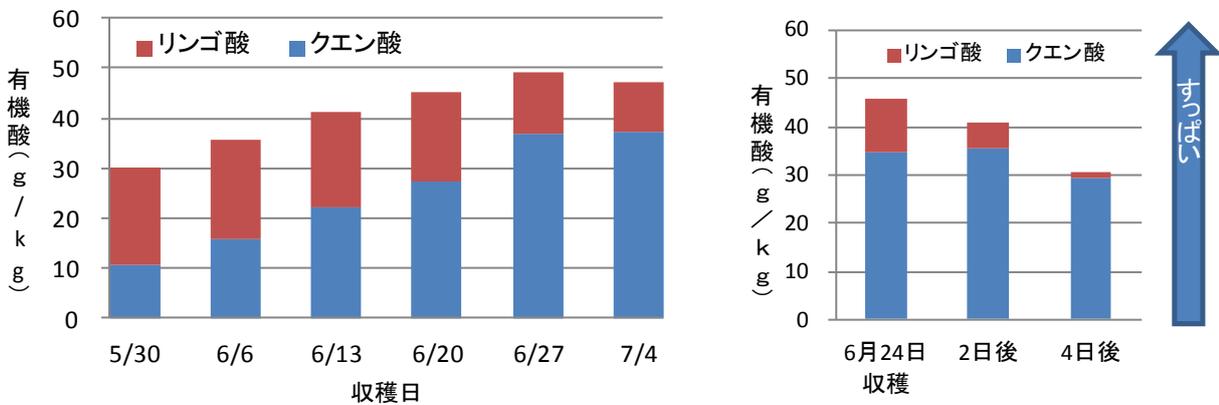


図1 ウメ果実中の有機酸量

3 収穫時期や追熟により香りの異なった梅酒・梅シロップができます

6月中旬に収穫したウメからは杏仁の香りのような、6月下旬以降に収穫したウメからはモモのようなフルーティーな香りの梅酒や梅シロップが作れます。また、6月中旬に収穫しても、室温で4日以上置くと、果皮が濃緑色から淡黄緑色になり、芳香がしてきます。この状態のウメで梅酒や梅シロップを作るとモモのような香りのする製品ができあがります。

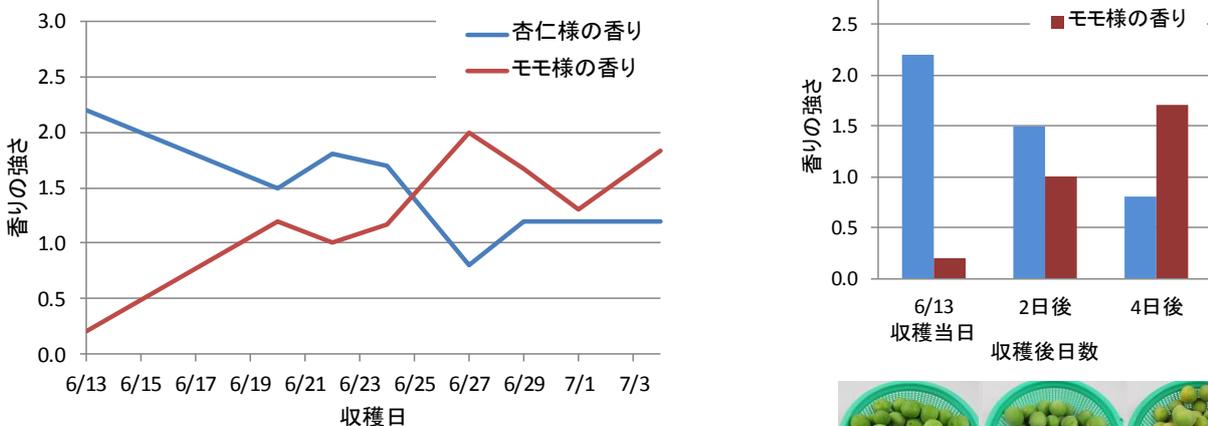


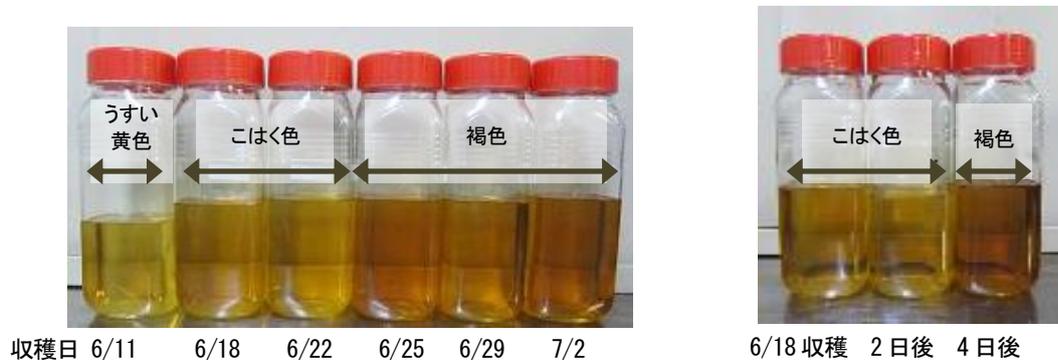
図2 収穫日および収穫後日数による梅酒の香りの変化

※熟練した評価者6名による官能評価に基づく



4 収穫時期が遅いほど、梅酒や梅シロップの色が濃くなります

ウメの収穫時期が遅くなるほど、梅酒の着色が濃くなります。収穫時期の早いウメでも、収穫後の追熟期間が長いほど、梅酒や梅シロップの着色が濃くなります。また、収穫時期が遅くなるほど、出来上がりの液量が増えます。



これらの試験は福井県の主要品種「紅サシ」で行いました。

5 簡単で失敗の少ない梅シロップの作り方

収穫時期が遅かったり、追熟したりしたウメは果皮がやわらかくなり、ウメシロップにすると発酵しやすくなります。そこで、簡単で失敗しにくいウメシロップの作り方を紹介します。

○密閉できる袋にウメと砂糖を入れます

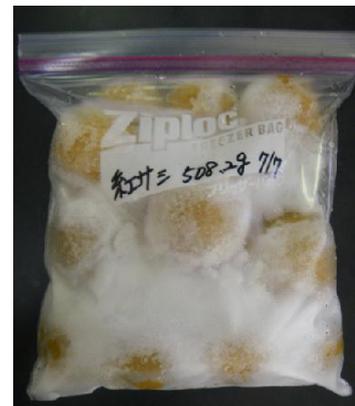
目安として、ウメ 500g に対し砂糖 400g

○空気を抜いて密閉し、冷凍庫で凍らせます

○冷凍庫から出し、解凍させます

果汁が出てくるので、袋が開かないようにしずかに振り、砂糖を果汁に溶かしてください。

果汁が出て砂糖が完全に溶けたら、お飲みいただけます。



[その他]

研究課題名：福井梅の新たな需要を生み出す乳酸発酵技術の開発

研究期間：2010～2012年度

研究担当者：園芸試験場 ウメ研究 G 神田美奈子

食品加工研究所 地域特産 G 久保義人