

## 特長ある品種のラインアップによるウメ需要拡大と生産者の所得向上

〔分野〕	果樹
〔分類〕	実証研究型
〔研究代表機関〕	和歌山県果樹試験場うめ研究所（新規ウメ加工品開発コンソーシアム）
〔参画研究機関〕	和歌山県工業技術センター、（国）京都大学、（学）同志社女子大学、中野BC（株）
（普及担当機関）	紀州うめ研究協議会
〔研究・実証地区〕	和歌山県和歌山市・みなべ町・海南市、京都府京都市・宇治市

### I 目指す地域戦略と研究の背景・課題

#### 1. 地域戦略の概要

和歌山県のウメ産業は地域経済を支える極めて重要な産業であるが、主力である梅干しは、1) 海外からの安価な原料や製品の輸入増加による価格の低下、2) 経済不況の影響、3) 食の多様化による米飯離れ等による高級梅干しの消費の減少等の課題を抱えており、主力品種「南高」に特化した品種構成の見直しが必要となっている。そのような中、近年「南高」とは異なる特長を持つユニークな新品種が育成されてきている。そこでこれらの新品種の特徴を活かした新規加工品、多様な消費者ニーズに対応した新商品の開発を行うことで、食品としてのウメの可能性を広げ、ウメの需要を拡大し、生産者の所得向上を図る。

#### 2. 研究の背景・課題

和歌山県のウメ産地は栽培から加工まで一貫した産業を形成し、地域経済を支える極めて重要な産業である。しかし、近年、主力商品である梅干しの価格低下および消費減少が問題となっているため、梅干し原料の「南高」中心の品種構成を多様化するとともに新規加工品の開発を図ることが重要な課題となっている。

### II 研究の目標

特長あるウメ4品種について、品種の特長を引き出すための追熟技術および新規性のある加工品・加工素材を4つ以上開発する。具体的には、「露茜」の大量追熟技術の開発および果実の有効利用による新規加工品の開発、「翠香」の香りと食感を活かしたシロップ、梅酒およびジャムの開発、「橙高」および「南高」については多くの食品に応用できる分散系食品の開発、さらに「南高」についてはウメの成分を多く含む低塩梅干し加工技術の開発を達成する。

### III 研究計画の概要

- 現場で利用できる「露茜」の大量追熟技術の開発と果実の有効利用による新規加工品の開発
  - エチレンガスを利用した大量追熟法の開発：現場で行える簡便な大量追熟法を開発する。
  - 果実の有効利用による加工素材および加工品の開発：果実をジャム系食品へ応用し、商品化する。
- 「翠香」の新規加工品開発と加工用途に適した追熟技術の開発
  - 熟度の異なる果実、追熟果実および加工品中のペクチン含量および味覚成分分析：追熟法・漬け込み技術を確立する。
  - 熟度の異なる果実および追熟果実で作ったシロップ・ジャムおよび梅酒中の芳香成分分析：香気が最も良好となる果実の熟度・追熟期間を解明する。
  - 芳香成分・ペクチンを活用したシロップ・ジャムおよび梅酒の開発：香りやペクチンを活かしたシロップ・ジャム・梅酒を開発する。
- 「橙高」を活用した分散系食品開発
  - 果肉および加工未利用部の超微細化による新規用途の開発：果肉の増粘性および物性を解析する。
  - 分散系食品の製造に向けた最適加工条件の解明：分散系食品の製造に最適な条件を確立する。
  - 「橙高」の調理特性の解明と食品への応用：ピューレの調理特性の解明、および新たな食品へのレシピ提案を行う。
- 「南高」の新たな加工品開発
  - 新規加工素材の開発：果肉の増粘性と物性の解析、分散系食品の製造に最適な条件の確立、およびピューレの調理特性の解明と新たな食品へのレシピ提案を行う。
  - ウメの成分を多く含む低塩梅干しの加工技術の開発：ウメに含まれる成分を多く保持した梅干し加工技術の検討を行う。

# 特長ある品種のラインアップによるウメ需要拡大と生産者の所得向上

4種のウメ品種の特長を活かした新規加工品を開発する。

## 代表研究機関 和歌山県果樹試験場うめ研究所

- ・エチレングスによる大量追熟法
- ・追熟果実および加工品のペクチン含量および味覚成分分析

## 共同研究機関 和歌山県工業技術センター

- ・追熟果実および加工品の芳香成分分析
- ・分散系食品の製造に向けた加工条件の解明
- ・ウメの成分を多く含む低塩梅干加工技術の開発

## 共同研究機関 (国)京都大学

- ・果実加工未利用部の超微細化による新規用途の開発

## 共同研究機関 同志社女子大学

- ・ウメ調理特性の解明
- ・「橙高」、「南高」の食品への応用による素材開発

## 共同研究機関 中野BC株式会社

- ・「露茜」果実の有効利用による加工素材および加工品開発
- ・「翠香」ペクチン、芳香成分を活用した飲料開発

## 普及担当機関 紀州うめ研究協議会

- ・新品种の普及拡大、「橙高」、「南高」の新規加工品の普及拡大

### 1. 現場で利用できる「露茜」の大量追熟技術の開発と果実の有効利用による新規加工品の開発

#### 「露茜」

果皮・果肉が赤い



- ・大量追熟技術の開発（うめ研究所）
- ・原料果実の二次利用によるジャムの開発（中野BC（株））

### 2. 「翠香」の新規加工品開発と加工用途に適した追熟技術の開発

#### 「翠香」

風味がよい



- ・芳香成分を引き出す熟度の解明追熟技術および梅酒漬け込み方法の開発（うめ研究所・工業技術センター）
- ・シロップ・ジャムと梅酒の開発（中野BC（株））

### 3. 「橙高」を活用した分散系食品開発

#### 「橙高」

果皮・果肉が橙色



- ・分散系食品開発（工業技術センター・京都大学・同志社女子大学）

### 4. 「南高」の新たな加工品開発

#### 「南高」

ブランド品種



- ・分散系食品開発（工業技術センター・京都大学・同志社女子大学）
- ・有用成分を多く含んだ低塩梅干しの加工技術開発（工業技術センター）