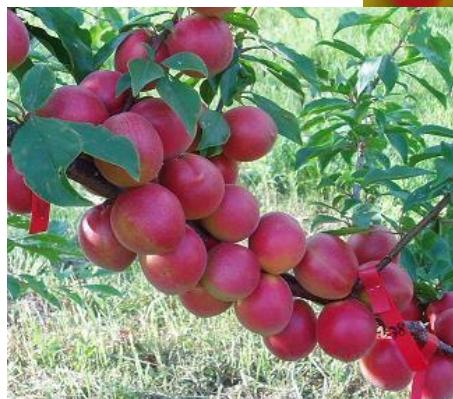


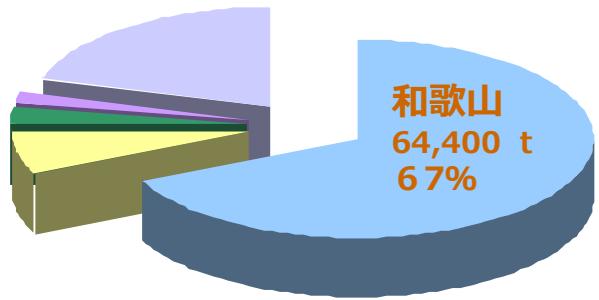
# ウメの新たな需要拡大に向けた 民間企業との共同による新商品開発



和歌山県果樹試験場うめ研究所  
(現 和歌山県農林水産部 研究推進室)

大江 孝明

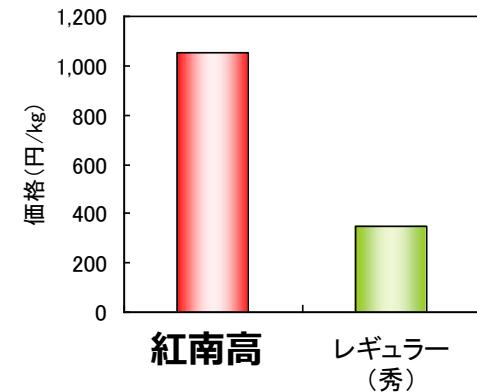
# 1. 「紅南高」の特性評価と生産拡大



和歌山県のウメの  
70%以上が「南高」

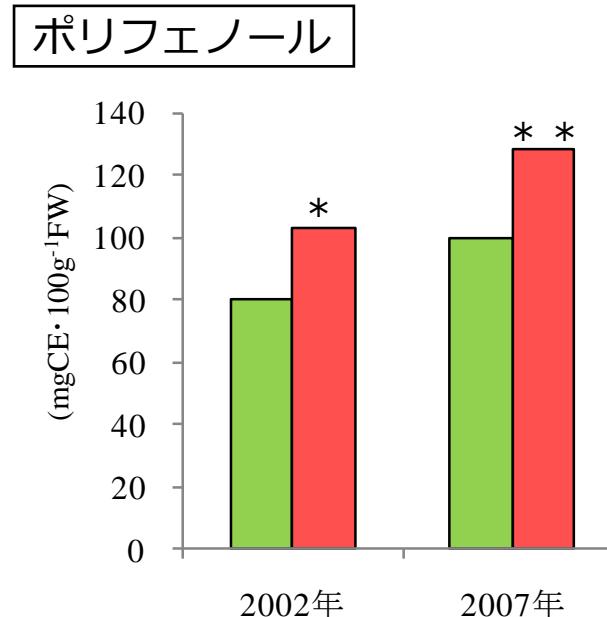
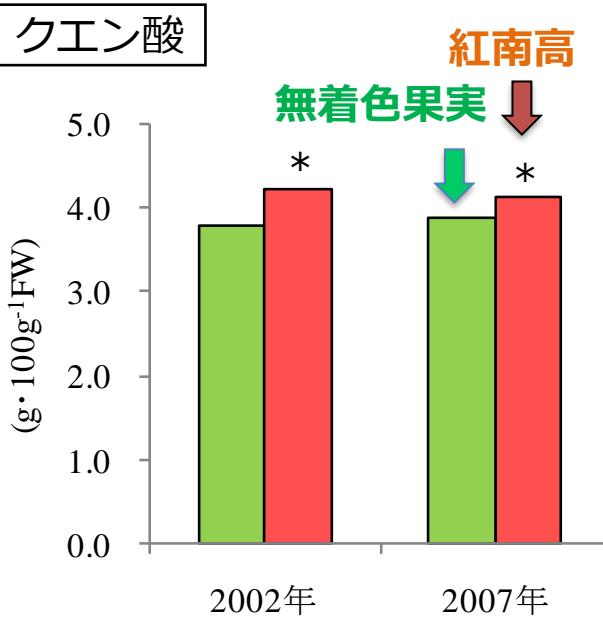


通称  
紅南高



市場では通常果実の  
2~3倍で取引

## ①紅南高の機能性成分評価



知見を活用  
した梅酒商品

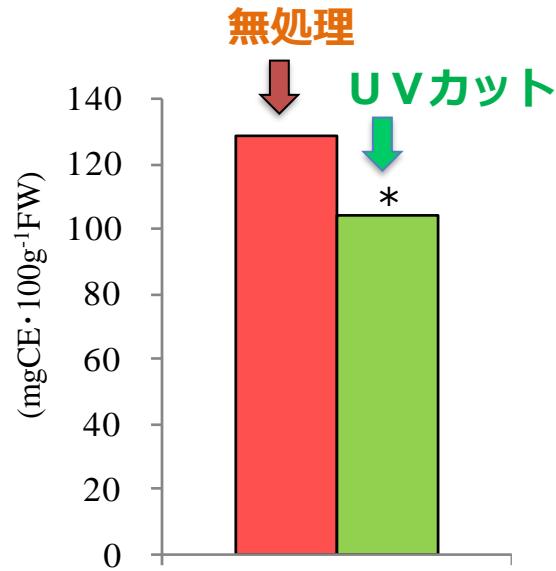
## ②赤色着色の要因解明

無処理



UVカット

ポリフェノール



## ③紅南高の生産技術開発



摘心・摘葉処理

収穫時

## 2. 「南高」の香りを活かした梅酒商品開発



「南高」は樹上で黄色くなるまで熟し、熟した果実は**モモ様**の香りをもつ

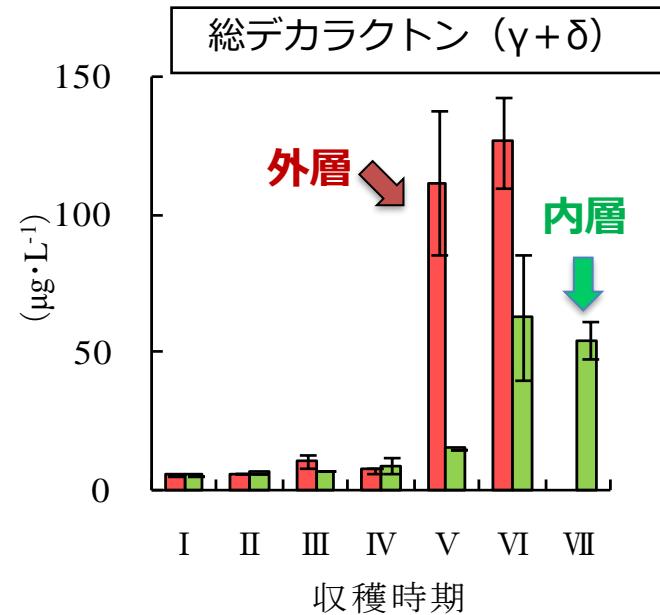
酒造メーカーから、「南高」の香りを強化した  
ブランド梅酒商品開発の提案

### ① 「南高」梅酒の特徴的な香気成分を解明

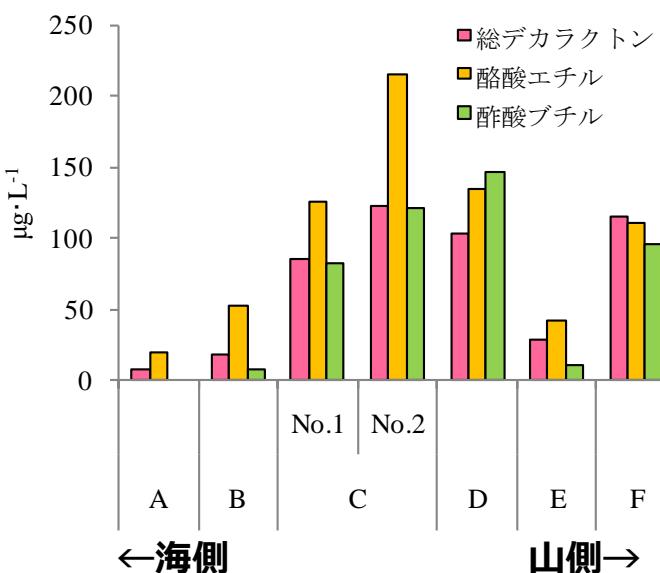
成分名	香り特徴
γ-デカラクトン	モモ様
δ-デカラクトン	モモ様
酪酸エチル	パイナップル様
酢酸ブチル	フレッシュリンゴ様
安息香酸エチル	シバ様

(茶色;フルーティーな芳香、青;未熟な香り)

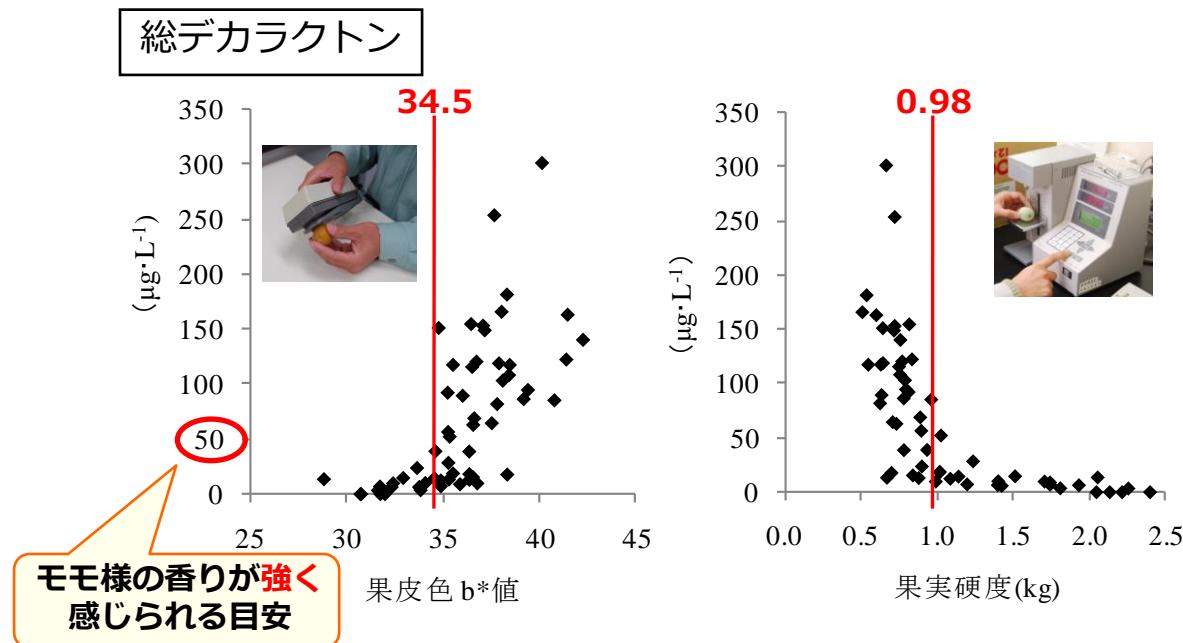
### ② 熟度・着果位置との関係解明



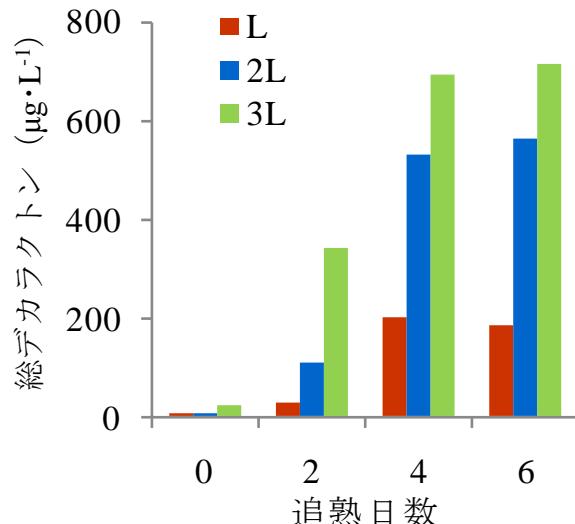
### ③栽培地域との関係解明



### ④芳香成分が高まる指標解明



### ⑤大きさ・追熟との関係解明



フルーティーな香りを強化した梅酒商品の原料調達指標として利用 (2011年から販売)

### 3. 「露茜」の色を活かした加工品開発

赤い色が特徴



産地化の課題



熟度のばらつき



不十分な着色



鳥獣被害

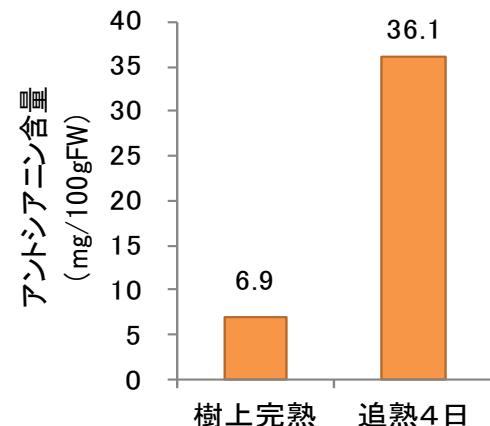
これらを解決するために

#### ①効率的に着色させる技術の開発

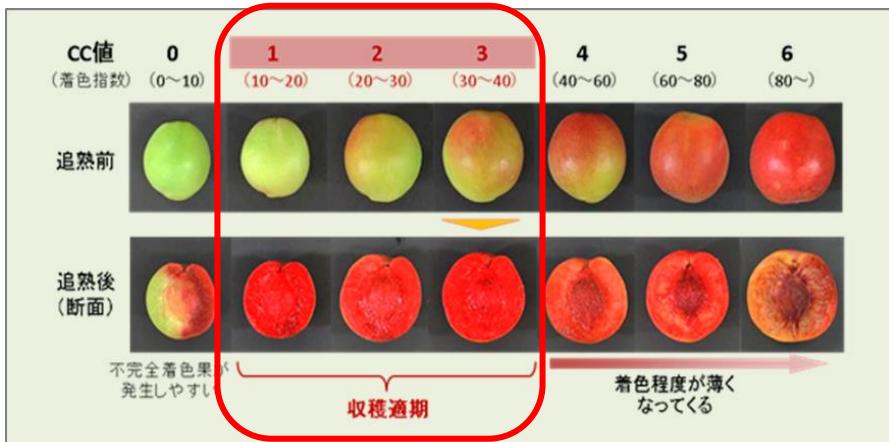
色づき始めの果実を収穫し、エチレンを処理して  
追熟させることで赤く着色させる方法を開発  
(特許第5796825号；梅類果実の赤化方法)



20 °Cで4日エチレン処理



## ②追熟で赤くする最適な熟度を解明



## ③大量に追熟する方法を確立



濃い赤色果実の安定供給により

### 梅酒



### 梅シロップ



追熟技術を活用して商品化

追熟果の生果での販売

# 謝 辞

和歌山県果樹試験場うめ研究所の皆様、関係機関やウメ生産者の皆様には、長きにわたりご協力を頂きました。  
深く感謝の意を表します。

## 協力いただいた主な関係機関

農研機構果樹茶業研究部門

広島大学大学院生物圏科学研究所

近畿大学生物理工学部

キリン株式会社、メルシャン株式会社

中野B C株式会社、株式会社南部美人

和歌山県みなべ町うめ課、JA紀州