

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

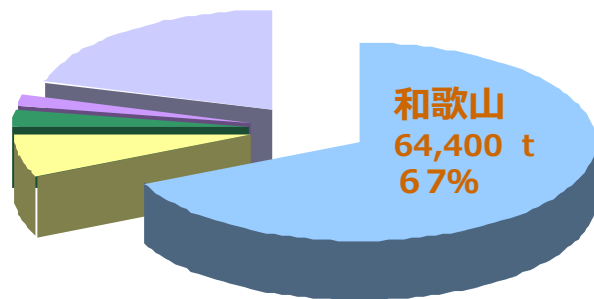


和歌山県果樹試験場うめ研究所

(現 和歌山県農林水産部 研究推進室)

大江 孝明

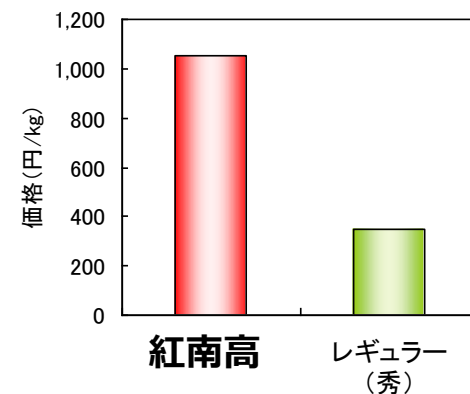
1. 「紅南高」の特性評価と生産拡大



和歌山県のウメの
70%以上が「南高」

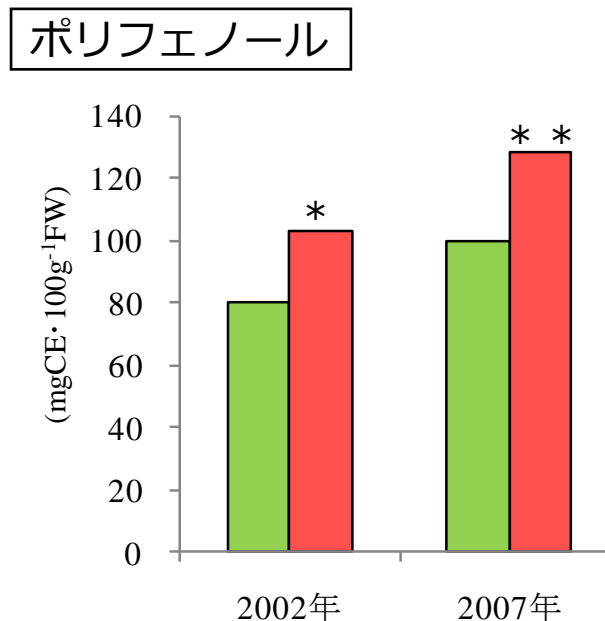
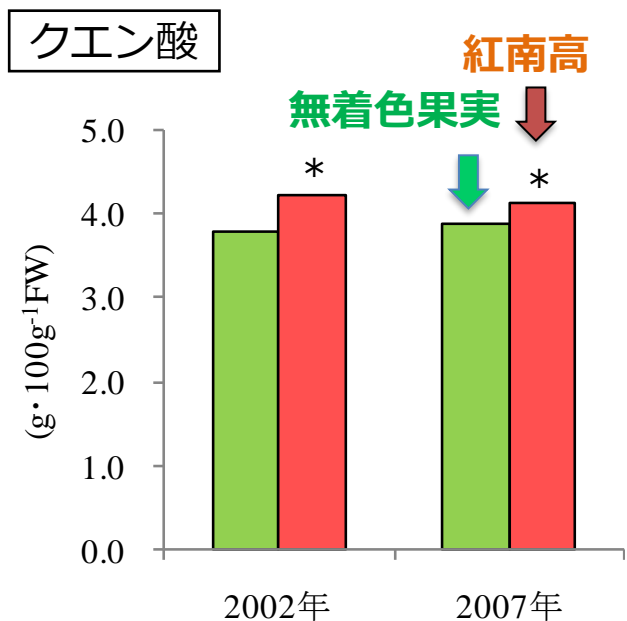


「南高」陽光面の
果皮は赤く着色



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

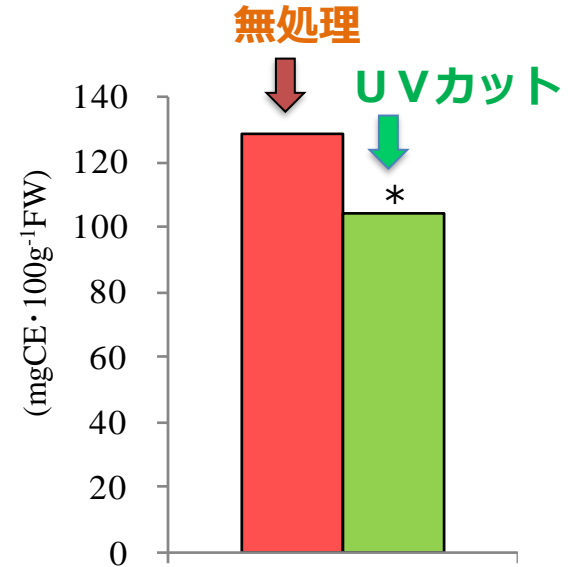
②赤色着色の要因解明

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

γ-デカラクトン

δ-デカラクトン

酪酸エチル

酢酸ブチル

安息香酸エチル

香り特徴

モモ様

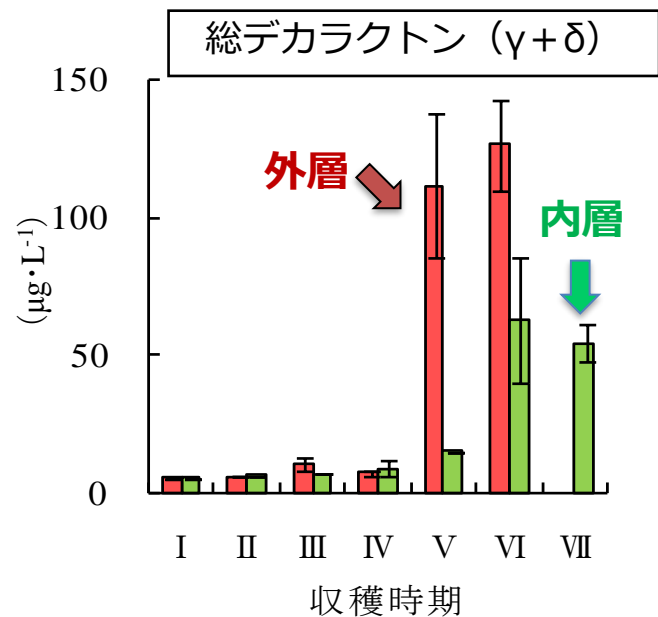
パイナップル様

フレッシュリンゴ様

シバ様

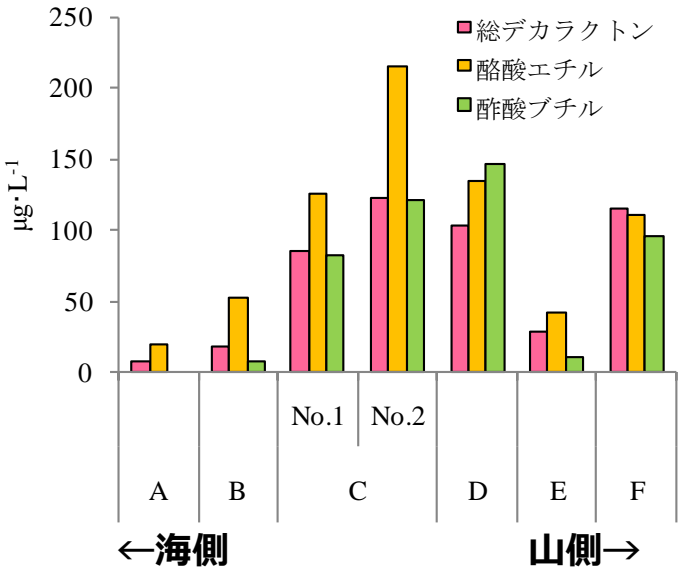
(茶色;フルーティーな芳香、青;未熟な香り)

② 熟度・着果位置との関係解明



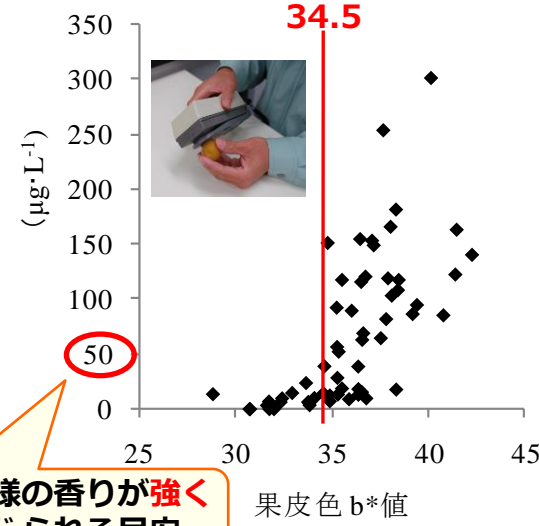
I期 II期 III期 IV期 V期 VI期 VII期

③栽培地域との関係説明

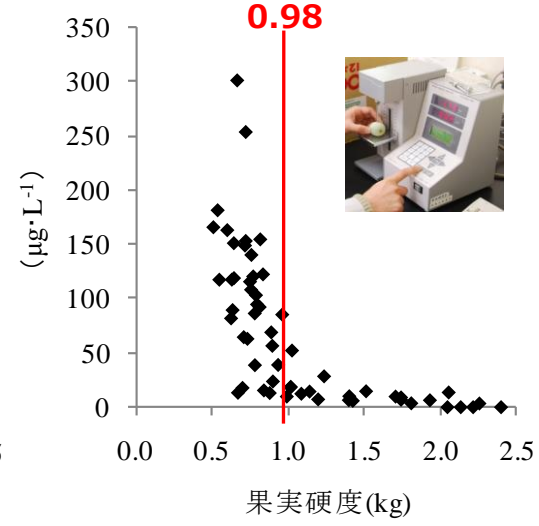


④芳香成分が高まる指標説明

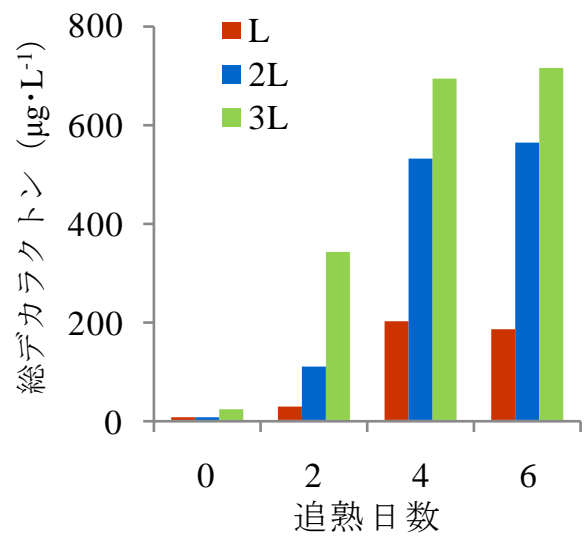
総デカラクトン



モモ様の香りが強く
感じられる目安



⑤大きさ・追熟との関係説明



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

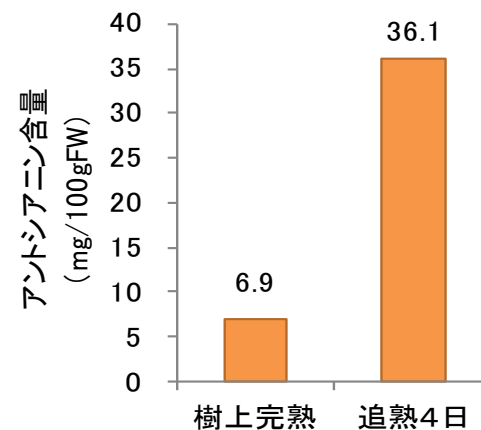
これらを解決するために

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)

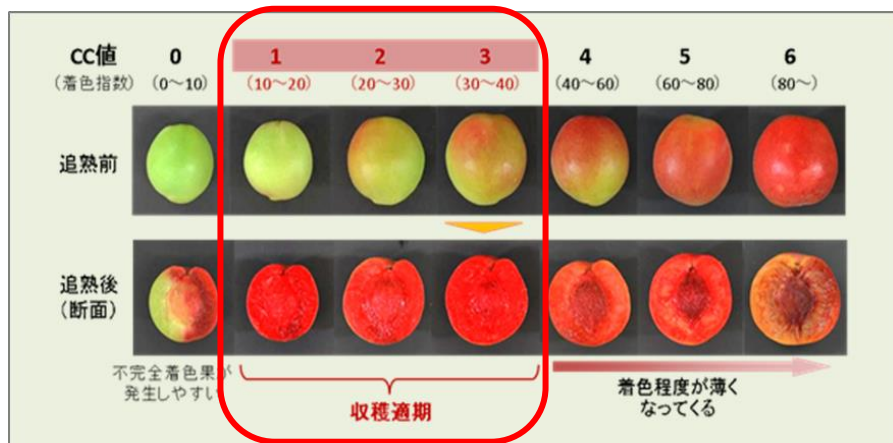


20℃で4日エチレン処理



機能性段ボール箱
+ エチレン発生剤

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科

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BC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