

# ウメ ‘新太夫’ の色と加工適性

## 1 はじめに

南越前町河野地区で栽培されているウメ ‘新平太夫’ は、木なり完熟を基本とし「黄金の梅」ブランド名で定着してきていますが、収穫方法や熟度の差が加工にどのように影響するかは不明です。

今回、これらを調査し、加工業者や消費者に発信するデータを追加することを目的としました。

## 2 梅の色とペースト適正

果皮色は皮の硬さと相関があり、赤くなるほど皮が柔らかくなりペーストの回収率も上がりました。ペーストの回収率は梅のサイズとも関わりが大きいので、梅サイズ別に色ごとのペースト回収率を求めました(表1)。また、収穫当日はペーストにならないものがあり、最低でも1日以上追熟が必要でした。熟度が進むほど回収率は上がりますが、ペースト色が赤くくすんだ色になりました。ペーストの桃様の香りはa\*値0~10程度(黄~ややオレンジ色)が良く、ペーストに使用する梅は果実が大きく、青みがとれたあとややオレンジ色になった位までのものが適していると考えられました。

表1 梅色 a\*値から推測したペーストの回収率と色

a*値	-15	-10	-5	0	5	10	15	
梅外観								
皮の硬さ(Kg)	0.284	0.251	0.219	0.186	0.154	0.121	0.089	
ペースト色	—	—						
ペースト回収率(サイズ別)(%)	M	—	—	52.1	56.0	59.8	63.7	67.6
	L	—	—	62.7	65.5	68.3	71.0	73.8
	2L	—	—	67.1	69.4	71.8	74.1	76.5
香り			×	◎	◎	○	△	

梅外観は色(L\*a\*b\*)の近い果実の写真とそのペースト写真を抜粋している  
皮の硬さは果皮を突き破るときの負荷 kg で示している。値が大きくなるほど硬い。  
—はペーストにならなかったため値がない 香り: △は桃様香りが変化し甘ったるい香りに変化している

## 3 梅の色と甘露煮品質

果皮の色に青みが残る熟度の進んでいない梅を甘露煮にするとくすみが強く桃様香りも弱くなりました。熟度が進みすぎてもくすみが出て香りも変質し、さらに潰れ易くなりました。甘露煮表面のしわや陥没は果実が大きいもので多くなり、甘露煮には小さめで果皮色が赤くなる前のものが適していると考えられました。また甘露煮にする前の冷凍果実に穴をたくさん開けることでしわは軽減されました(表3)。

表2 果実にあけた穴の数と甘露煮のシワ

穴の数	0	1	6	10	18
シワなし	0	4	3	4	5
ややシワあり	1	1	1	1	2
シワあり	6	2	3	2	0

## 4 追熟と手もぎの有機酸と香り

手もぎ収穫とネット収穫品の当日と追熟後の梅の有機酸と香りを調査しました。有機酸は収穫方法の違いによる差がなく、追熟後は双方ともリンゴ酸が減っていきました(表4)。香りの強さを示す臭気指数は青梅と黄化梅の差はややあったものの収穫の違いによる差はありませんでした(表5)。

表4 収穫方法の違いによる有機酸の違い

	手もぎ当日	ネット当日	手もぎ追熟	ネット追熟
梅の外観				
クエン酸	4.4	4.1	4.6	5.0
リンゴ酸	1.9	1.9	0.9	1.5

手もぎ追熟: 6日後 ネット追熟: 2日後

(食品加工研究所 地域特産G 駒野小百合・金丸あや乃)

表3 梅色 a\*値と梅外観、甘露煮外観

a*値	-15	-10	-5	0	5	10
梅外観						
冷凍解凍後						
甘露煮外観						
香り	×	×	×	◎	◎	○

色(L\*a\*b\*)の値が近い果実の写真とその甘露煮の写真を抜粋している  
香り: 過熟で桃様香りが甘ったるい香りに変化した

表5 収穫方法の違いによる臭いの強度

	臭気指数
青梅	39
黄化梅	41
ネット収穫(当日)	43
ネット収穫(1日後)	43
手もぎ収穫(当日)	42
手もぎ収穫(1日後)	42

臭気指数は10大きいと約2倍香りが強い計算になる  
臭気指数が4大きいと約1.3倍香りが強い計算になる