

# ウメ新品種「群馬 U6 号」に適したカリカリ梅の加工条件

企画部 分析・加工係 五関 香澄

## 1 成果の概要

ウメ新品種「群馬 U6 号」に果実をカリカリ梅に加工する際には、熟期（核色 3）の果実、塩、乳酸カルシウムを混合攪拌する前処理を行うことで外観が良好で品質の良いカリカリ梅を製造することができる。

## 2 背景、目的

本県で新たに育成されたウメ品種「群馬 U6 号」は、梅ジュースや梅干しへの加工適性が良好であることは明らかとなっているが、本県における果実の使用用途の一つであるカリカリ梅への加工適性は不明である。一般的にカリカリ梅は早熟な果実を使用し、果実のカリとした食感を出すために硬化剤としてカルシウム化合物を添加しているが、仕込み方法によっては果実が萎縮することが知られている。そこで、「群馬 U6 号」の安定的な出荷先の確保に繋げるため、萎縮が発生せず、外観が良好で品質の良いカリカリ梅を製造するための条件について検討した。

## 3 成果

- (1)水酸化カルシウム（以下、水酸化 Ca）を用いて仕込んだ場合、対照品種「梅郷」ではいずれの核色による熟期でもほとんど萎縮が発生しないのに対し、「群馬 U6 号」ではほぼすべての熟期で萎縮が発生し、歩留りが低くなる（図 1）。
- (2)水酸化 Ca を用いて果実を攪拌する前処理を行うことで萎縮の発生が低下し、歩留りが高くなる（図 2）。
- (3)乳酸カルシウム（以下、乳酸 Ca）を用いて果実を攪拌する前処理を行うと、歩留りは水酸化 Ca を用いた場合と同程度であるが、石灰焼けが生じにくいことから外観が良好となる（図 3）。
- (4)核色 4 は軟化および酵母による汚染のリスクがあることから核色 3 を用いることで良好なカリカリ梅を製造することができる（データ省略）。

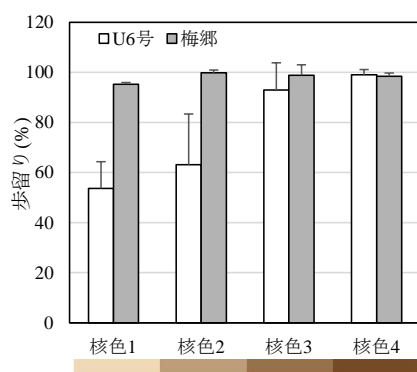


図 1 水酸化 Ca が与える影響  
注) 処理条件：前処理なし、水酸化 Ca

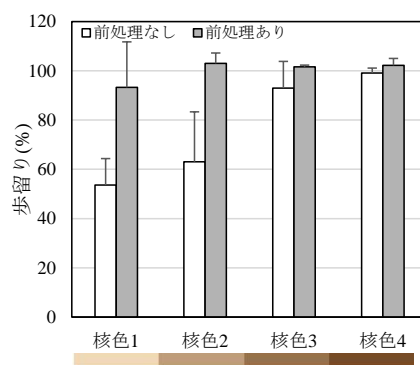


図 2 前処理の有無が与える影響  
注) 品種：U6 号  
前処理条件：果実・塩・水酸化 Ca をボウルに入れ 5 分間手で攪拌

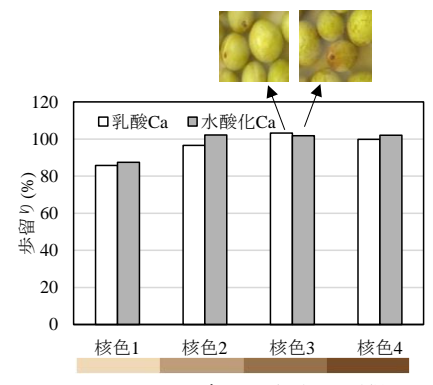


図 3 Ca の違いが与える影響  
注) 品種：U6 号  
前処理：あり  
前処理条件：果実・塩・水酸化 Ca もしくは乳酸 Ca をボットミキサーに入れ 5 分間攪拌

## 4 成果の普及、活用方法

ウメ新品種「群馬 U6 号」の果実をカリカリ梅に加工する際の参考情報として活用できる。