

ウメ新品種「ひなた丸（仮称）」の加工適性

研究のねらい

本県のウメ主要品種「白加賀」は、市場で高い評価を受けていますが、受粉樹の伐採、開花期の天候不順等により、結実が不安定です。そこで「白加賀」の受粉樹に適したウメ新品種「ひなた丸（仮称）」が育成されました。本品種の加工利用にあたり、梅ジュースと梅干しへの適性について調査しました。

技術の特徴

1 仕込方法

- (1) 梅ジュースはウメと上白糖を1：1の割合で1ヵ月間漬け込みました（満開後約100日収穫のウメ使用）。
- (2) 梅干しはウメを12%塩分で2ヵ月間漬け込み、ウメ重量の55%になるまで天日干しを行いました（満開後115～120日収穫のウメ使用）。

表1 梅ジュースの官能評価（平成25～28年）

品種	味	香り	色	総合
ひなた丸(仮称)	3.1	3.3	3.1	3.3
白加賀	3.0	3.0	3.0	3.0
	ns	*	ns	*

注) 官能評価はn=38,5段階(5:良い,4:やや良い,3:並,2:やや不良,1:不良)で評価した。表中のnsは有意でないこと、*は

2 梅ジュース

「白加賀」と比較した結果、官能評価は香りと総合の評価が優れていました(表1、写真1)。

3 梅干し

「南高」と比較した結果、品質は皮破れ率が少なく、リンゴ酸が多く含まれ、爽やかな酸味がありました(表2)。また、淡い赤色の果皮、滑らかな果肉が特徴です(写真2)。

今後の取り組み

今後も、この新品種の加工適性調査や成分分析等で特徴把握を行い、生産者や加工者への普及支援を行います。

(執筆者：神谷 未樹)

表2 梅干しの品質（平成25～28年）

品種	皮破れ率 (%)	硬度 (kg/cm ²)	リンゴ酸 (%)	クエン酸 (%)
ひなた丸(仮称)	6.7	3.72	1.92	4.53
南高	21.3	2.70	1.15	4.96
	ns	ns	**	ns

注) 表中のnsは有意でないこと、**は1%水準で有意であることを示す。



写真1「ひなた丸（仮称）」の梅ジュース



写真2「ひなた丸（仮称）」の梅干し