

「ぐんまのうめ」産地再生支援 プロジェクトについて



県育成うめ「ゆみまる」

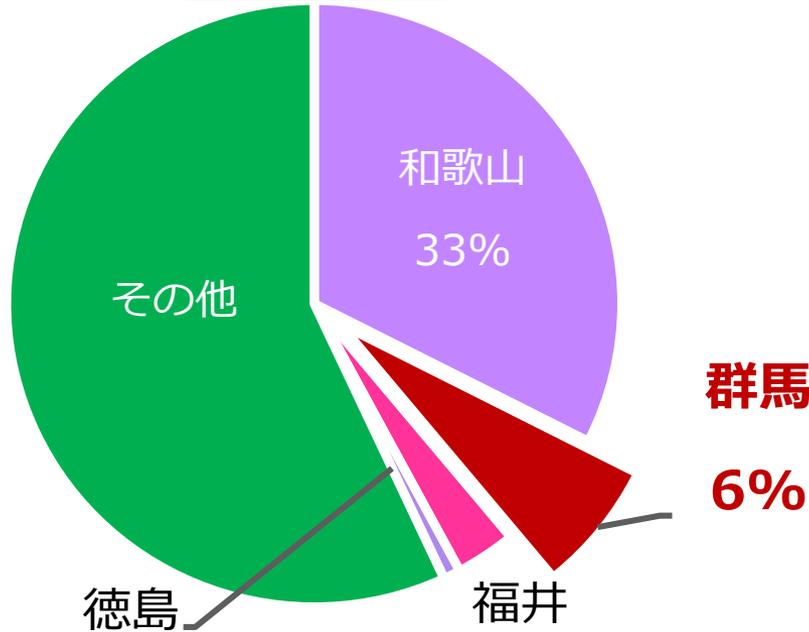


「白加賀」の栽培面積 日本一

群馬県 農政部 蚕糸特産課
(旧技術支援課普及指導室)

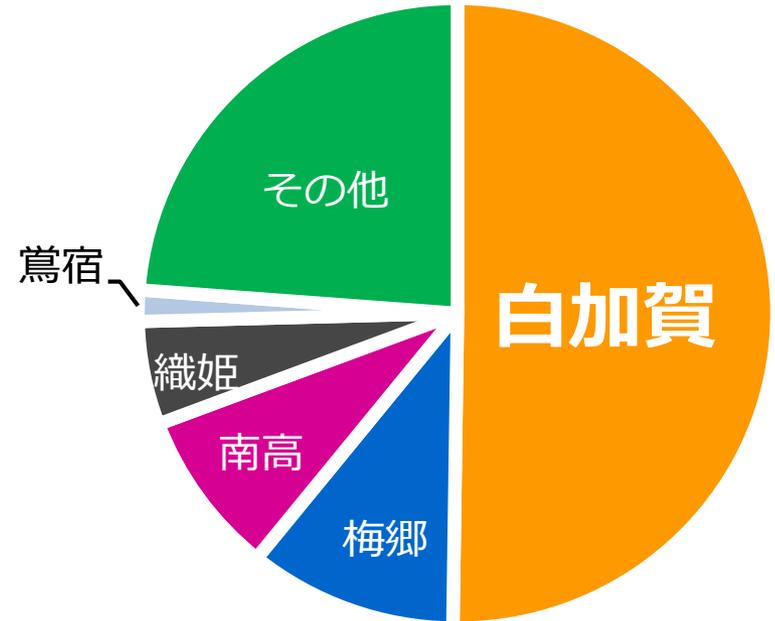
ぐんまのウメについて

○全国第2位の産地 栽培面積



資料:「H28農林水産統計」より

群馬県ウメ品種構成



資料:「H27産果樹生産動態調査」より

○品種「白加賀」の栽培面積日本一



● 品種「白加賀」の特徴

利 点

- ・果肉が厚い
- ・梅酒を作るとき → 濁りが少ない
- ・香りがある



欠 点

- ・受粉樹が必要(白加賀のみでは結実しない)
- ・開花時の気象条件が結実を左右する
- ・生理障害が発生しやすい(「陥没症」)

● ウメ産地がかかえる課題

- ・担い手の高齢化、放棄梅園の増加
- ・生産性の悪い老木樹の増加
- ・販売単価の低迷による栽培意欲の減退



ウメ産地の危機的な状況



放棄梅園

そこで…

「生産から加工販売」を見据えた支援体制づくり

H27~

「ぐんまのウメ」産地再生プロジェクト

- ①生産・産地対策
- ②加工・商品開発支援
- ③流通・販売対策支援

果樹担当で
アイデアを募り
計画作成！

ウメ関係者全て
を巻き込んだ
プロジェクトに

10年先までの
計画を作る！

目指すものは

- 生産安定・価格安定によるウメ産地維持発展
- 中山間地域の耕作放棄の発生防止

プロジェクトの役割分担と活動内容

関係者・機関

群馬県

産地(生産者、JA)

- ・産地体制の整備
- ・生産部会活動

全農 加工業者等

- ・新商品の試作
- ・販路拡大

市町村

- ・産地協議会活動支援
- ・各種PR事業

西部農業事務所

農業革新支援専門員

試験研究機関

- ・栽培技術対策
(陥没症対策、生育予測)
- ・結実安定対策
- ・新品種育成
- ・新品種加工適正評価
- ・機能性分析評価

県庁本課

- ・改植推進
- ・出荷体系の再構築
- ・新たな消費拡大活動

「ぐんまのうめ」産地再生支援プロジェクト

収穫・選果時点では正常だが、出荷後発生



農技センターと協力し、要因を調査

- ・収穫時間別に発生率を調査
- ・果実水分の測定
- ・樹体内の水分の動きを測定

→前橋工科大と連携

①生産・産地対策

陥没症対策

～要因の解明～

市場出荷を
想定した実証



収穫



日中30℃以上の日の16時に
収穫

選果



翌日10時

箱詰め



市場・スーパーに着く頃に

16
時
収
穫

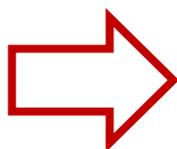


翌々日10時

翌日午前
収
穫



結果



16時収穫で
50%以上発生

実証ほ結果の活用

出荷目揃い会で

周知・注意喚起



対策

- 各選果場に調査結果を掲示
- 日中30℃以上の日は当日の午前収穫を徹底

ウメ「陥没症果」発生調査

西部農業事務所普及指導課

収穫日：平成28年5月23日(月)16時

収穫時気温：32.5℃
(果実内部：30.1℃)
最高気温：32℃(上里見)

日中30℃を越す日
16時収穫でも
陥没症果多発生



※参考

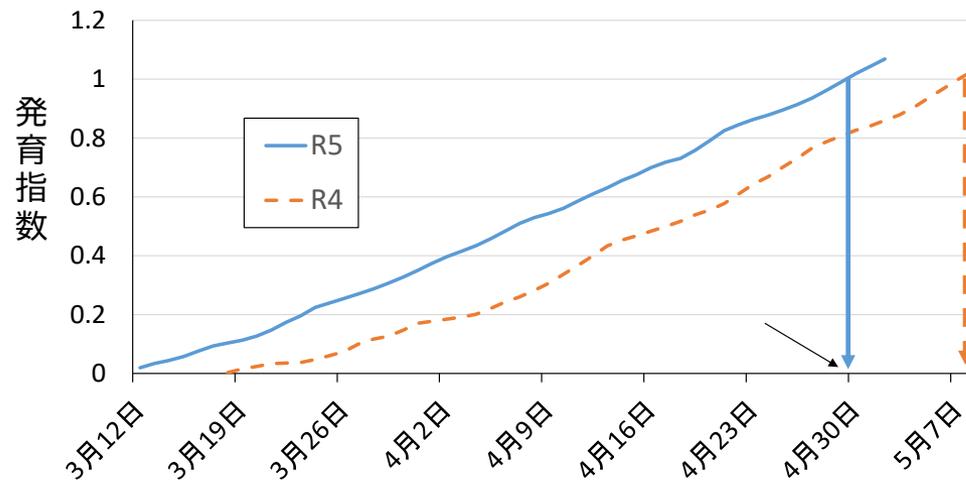
17	18	19	20	21	22	23
雨	はれ	快晴	はれ	快晴	くもり	くもり
23	28.1	26.9	22.1	26.9	30.7	32.8

収穫日

①生産・産地対策 + ③流通・販売対策支援

出荷システムの再構築

「白加賀」の生育予測式の開発



予測式により、
硬核開始日を予測

硬核開始の21日後が
収穫始期(硬核完了)

収穫始期予測日

R4 : 5月29日

R5 : 5月21日

共計生梅出荷開始日

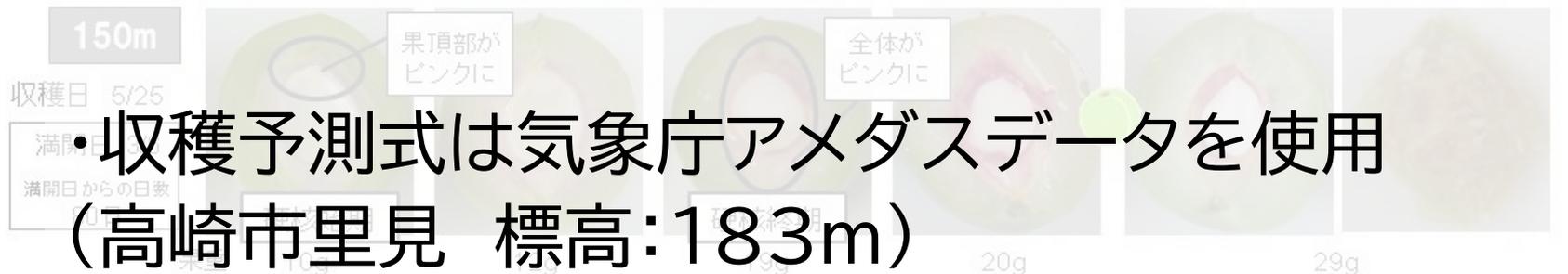
の設定に活用

①生産・産地対策 + ③流通・販売対策支援

出荷システムの再構築

標高差による収穫始期の把握

・標高差による収穫始期の違いを明らかに



・収穫予測式は気象庁アメダスデータを使用
(高崎市里見 標高:183m)

・標高に合わせた収穫始期について情報提供

産地全体で適期収穫されることにより

●品質高位平準化

●生理障害(陥没症等)発生リスク減少

「白加賀」を結実させる能力の高い
受粉用品種が必要



**群馬県育成ウメ品種「群馬U6号」
(商標名「ゆみまる」)を育成**

育成経過

- 2006年 交配(「I3(「織姫」と「南高」の交配)」に「玉織姫」を交配)
- 2013年～ 加工適性調査
- 2015年～ 現地選抜試験
- 2016年 育成完了
- 2017年 6月19日 品種登録出願
- 2020年11月19日 出願登録(登録名「群馬U6号」)
- 2022年 3月23日 「ゆみまる」の名称で商標登録

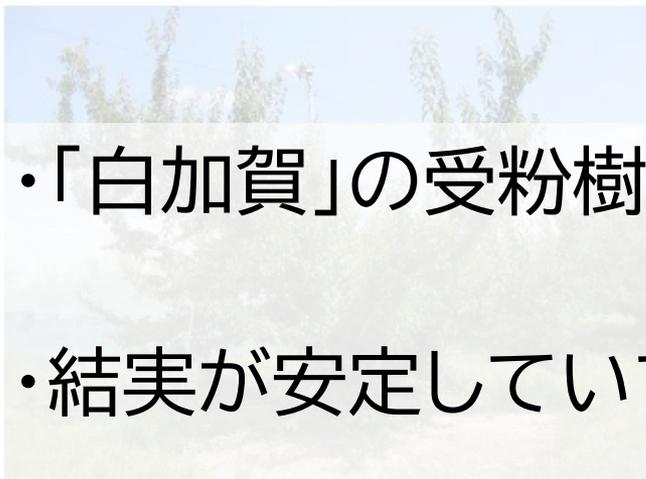
「ゆみまる」の特性と栽培管理方法の周知

- ・「白加賀」の受粉樹に向く

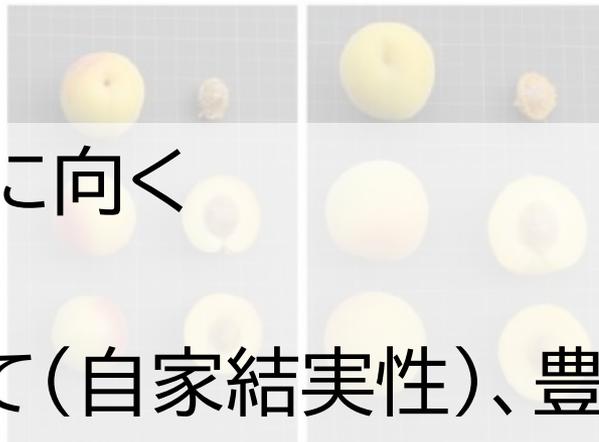
- ・結実が安定していて（自家結実性）、豊産性

- ・果実と種子が丸い形をしている

- ・品種特性に合わせた栽培管理方法について、講習会を開催し、生産者へ周知した



樹姿(H29. 6. 14)

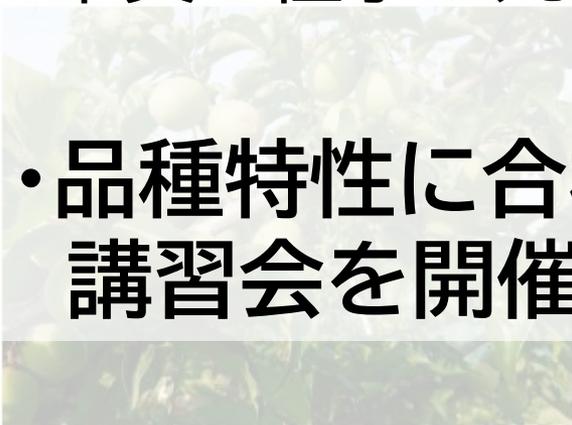


完熟期果実比較

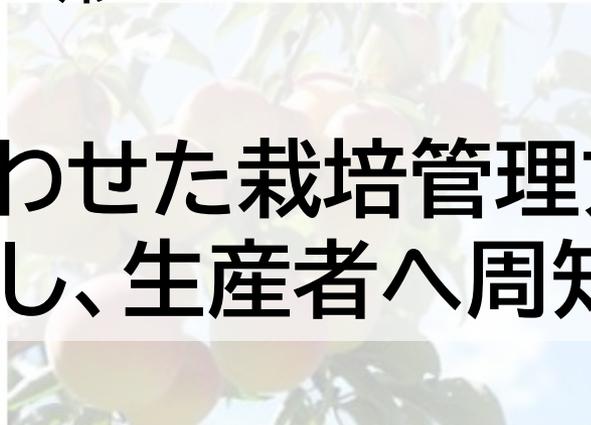
(左:「ゆみまる」H28.6.17、



現地結実状況(H29. 6. 20)



カリカリ～青ウメ収穫期
(H29. 5. 29)



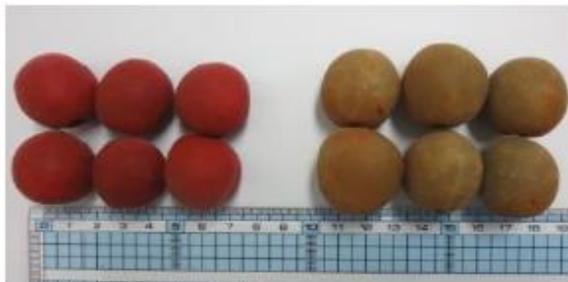
完熟ウメの収穫期
(H28. 6. 17)



現地結実果実(H29. 6. 20)

②加工・商品開発支援

「ゆみまる」の加工適性評価



実需者によるカリカリ梅試作品 (H28)



梅ジュース試作品



梅干し比較 (左:ゆみまる、右:南高)

ゆみまるのカリカリ梅の官能評価 (平成28年)

評価者	形状	肉質	食味	香味	総合
A社	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
B社	2.3	4.0	3.5	3.5	3.0
C社	3.5	2.5	2.5	2.5	3.0
平均	3.6	3.8	3.7	3.7	3.7

注) 官能評価は実需3社が行い、5段階 (既存の原料品種と比較して 5: 良、4: やや良、3: 並、2: やや不良、1: 不良) で評価した

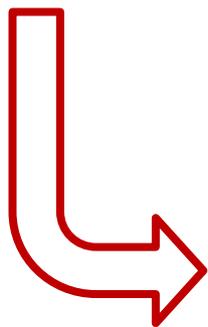
様々な加工品への
適正が確認された

①生産・産地対策

果樹経営体支援事業(国庫事業)を活用した改植推進

果樹経営体支援事業(国庫事業)を活用した改植推進

- ・市、JA、生産部会と連携した事業説明会、ヒアリング開催
- ・栽培講習会等での生産者への周知
- ・改植・新植ほ場の確認等(植付指導)



改植面積

R3:約0.8ha

R4:約1.3ha

R5:約0.6ha

3年合計 2.7ha



改植ほ場確認と育苗指導

※目標値3.0ha、達成率90%

③流通・販売対策支援

G-アナライズ & PRチームによるウメリポート作成

Gアナライズ & PRチーム

群馬県産農畜産物について、おいしさや健康に関わる成分を

見てよし

- 群馬県は全国産
- 日本で最も多く
- です。その「B

群馬県で生産

織姫 8%
南高 13%
梅郷 16%

「白加賀」は大粒
緻密でなめらかな
の両方に適してい

3月	4月
開花期	

3月上旬から下旬
成熟し、5月下旬

群馬県産「白加賀」の特徴のエビデンス

加工方法：レンジ加熱法 供給種：青梅期に収穫した群馬県産白加賀/他県産南高

梅果実の香気成分分析結果

分析機関：アルファ・モス・ジャパン株式会社

群馬県の白加賀を使うと「爽やかで上品な梅酒が出来る」と酒造メーカーからの定評があり、複数の受賞歴のある梅酒も存在します。
その爽やかさがどこからくるのか調べたところ、**フローラルグリーン**や**柑橘系**の香りから来ていることが分かりました。
爽やかな香りは梅酒にしても、梅ジュースにしても楽しむことができます。
ここでは、群馬県産白加賀と他県産南高を使って同じ製法で加工した梅ジュースを分析、比較しました。

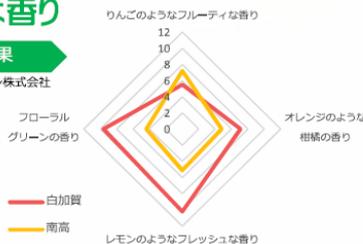


「さわやかで上品」な香り

梅ジュースの香気成分分析結果

分析機関：アルファ・モス・ジャパン株式会社

ガスクロマトグラフィー（香りの成分を測定できる機械）による分析の結果、白加賀の梅ジュースは、フローラルグリーンや柑橘系の爽やかで清涼な香りが多く含まれていることが分かりました。



濃厚でまろやかな味

梅ジュースの味覚センサー分析結果

分析機関：群馬県産業技術センター

味覚センサー（※）を用いた分析では、白加賀の梅ジュースは、南高の梅ジュースと比べ、旨味が強く濃厚な果実感を感じられるという結果になりました。

※味覚センサーについて
味覚センサーは人間の舌と同じ原理で、味を数値化する装置です。数値で1の差があると、殆どの方がその差を認識できると言われています。



梅ジュースの官能評価結果（匂い）

分析機関：株式会社味香り戦略研究所

官能評価の結果、白加賀の梅ジュースは、爽やかさとフルーティさ、甘い香りと酸っぱい香りのバランスが取れた、上品な香りであることが分かりました。

爽やかでフルーティな香りがするという特徴は、梅果実及び梅ジュースの香気成分分析結果と一致しました。

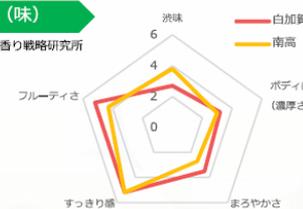


梅ジュースの官能評価結果（味）

分析機関：株式会社味香り戦略研究所

官能評価の結果、白加賀の梅ジュースは、南高の梅ジュースと比べて渋味が少なく飲みやすいことが分かりました。

フルーティでまろやかな味が特徴で、これらの結果は味覚センサーの分析結果と一致しました。



③流通・販売対策支援

京浜市場での生梅消費宣伝活動



③流通・販売対策支援

大手企業と連携した群馬県産ウメ「白加賀」の商品化



地域限定 チューハイ
(宝酒造)



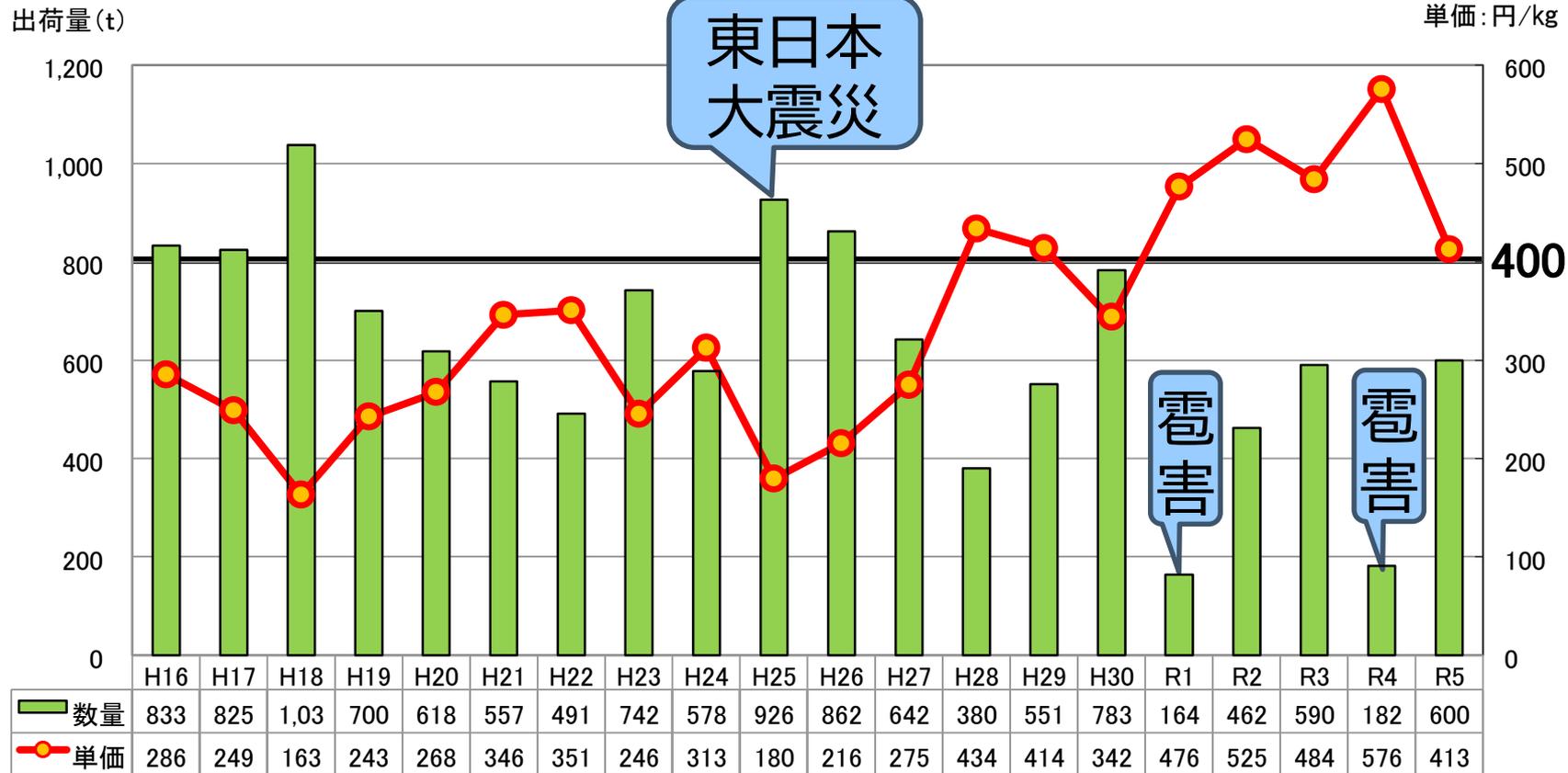
成熟濃厚 梅酒
(サッポロビール)



梅菓子
(ローソン)

共計生うめ 出荷量と単価推移

(H16～R5年産全農ぐんま取扱実績)



近年は高単価で取引
～市場から高い評価を獲得～

今後の方向

● 国庫事業を活用した改植の推進

→生産性の低い老齡樹の更新

● 県育成うめ「ゆみまる」果実の利活用

→オリジナル品種によるウメ産地のPR

(ゆみまる商標の活用)

→「ゆみまる」果実の集出荷体制の構築支援



「ゆみまる」(青梅)



「ゆみまる」(完熟)

今後の方向

● 担い手の確保・育成

→農家子弟、定年帰農者、新規参入者等の幅広い担い手の掘り起こしや育成を実施し、産地の維持・発展を目指していく



生産者を集めた研修会の取り組み



安中の梅農家で学ぶ

梅の学校がはじまります

秋間梅林で梅が実る頃、もぎたての梅で梅ジュース・梅干しづくり。また大きな実をつけてくれるように、下草刈りや、剪定もします。最後に、小さな苗を植樹したらあなたはもう、梅農家の一員です。
1年間、安中市内の農家さんと一緒に「梅」を存分に楽しみませんか？

梅の学校 説明会

日時：2017年6月4日(日)

午後2時～3時30分

会場：安中総合学園高等学校内教室

申込期限：2017年5月31日(水)

申込先：(一社)安中市観光機構

電話：027-385-6555 (9:00～17:00)

説明会場駐車場案内



※お申込みは裏面の記入欄をFAXいただくか、お電話にてお申込み下さい

(一社)安中市観光機構

安中市の「梅の学校」の取り組み