

「特長ある品種のラインアップによる ウメ需要拡大と生産者の所得向上」

〔研究グループ〕

うめ研究所、工業技術センター、京都大学、同志社女子大学
中野BC(株)

取組内容

①果皮・果肉が赤い「露茜」



- シロップ抽出後でも果実中のアントシアニンが豊富
- 需要拡大に対応した大規模な追熟法の開発が急務



- ・現場で利用できる**大量追熟技術**の開発
- ・果実の二次利用による**ジャム**の開発

H25～27年度 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業で 実用的な**追熟方法**の開発および**シロップ**の商品化

②風味がよい「翠香」



- シロップに加工すると、とろみのある、洋なし様の風味
- 追熟すると風味がUP

- ・風味を活かした**シロップ**と**梅酒**の開発
- ・風味、ペクチン質を引き出す**追熟技術**の開発

③果皮・果肉が橙色「橙高」



- β-カロテンが豊富であるため、果皮・果肉が橙色
- ・果肉粉砕物と食品素材の混合による色鮮やかな**分散系食品**の開発
- ・果実熟度、粉砕物粒度等の食品品質への影響解明

多品目に展開

④ブランド品種「南高」



- 高いブランド力
- 果肉が厚く、軟らかいため、加工適性が高い
- 従来の梅干しに代わる用途開拓が必要

- ・**分散系食品**の開発
- ・有用成分を多く含んだ**低塩梅干し**の加工技術開発

国民生活への貢献

- 生産者の収益アップ
- 梅加工品市場の拡大
- 国民の健康増進