

研究テーマ	県産農産物を用いた加工品の品質向上と開発（第2報） －脱塩処理による塩蔵梅の成分の変化－		
担当者 (所属)	尾形美貴・樋口かよ・小嶋匡人・長沼孝多・木村英生（食品酒類・研磨宝飾） 小松正和（ワイン）		
研究区分	重点化研究	研究期間	平成 29～31 年

【背景・目的】

山梨県で栽培が盛んな甲州小梅は、本県が栽培面積全国1位を誇る果実であり、その漬物製品であるカリカリ梅は知名度が高く、本県の特産品の一つとなっている。

一般に梅干しや梅漬けは、25%程度の食塩水中で貯蔵（塩蔵）された梅を、水または低塩濃度の調味液へ浸漬する脱塩の工程を経て作られる。昨今は消費者の低塩嗜好が強く、脱塩は必須の工程ではあるが、脱塩の際には梅由来の成分も同時に流出することになる。

そこで、本研究では梅の機能性成分として有機酸に着目し、塩蔵や脱塩処理による有機酸量の変化を調べた。

【得られた成果】

塩蔵された甲州小梅（南アルプス市産）100gに等量の水を加え、1日、3日、5日または7日間、15℃の環境下で静置して脱塩した。各脱塩試料と比較対象として生ウメおよび塩蔵中のウメの水分、塩分および有機酸量を測定した。水分は常圧乾燥法で、塩分は塩分計、有機酸は高速液体クロマトグラフで測定した。

生ウメの水分は89%程度であるが、塩蔵中では71%であった。脱塩を行うと水分量は増加し、1日後以降は85%程度でほぼ一定となった（図1）。

塩分は、塩蔵中では22%であった。脱塩1日後には塩蔵中の半分以下である9.7%になり、それ以降は脱塩を行っても、塩濃度の低下は見られなかった（図2）。

生ウメ中で有機酸は、クエン酸とリンゴ酸が認められ、ややリンゴ酸量の方が高かった。塩蔵中ではクエン酸とリンゴ酸量は同程度になり、0.9%であった。脱塩すると1日後には塩蔵梅中のそれぞれの有機酸量に対して35～40%の流出が認められ、それ以降は横ばいで推移した（図3）。

以上の結果から、1日間の脱塩処理で塩蔵中の塩分は半減し、有機酸の流出も一定量起きるため、1日間以上の脱塩期間は必要ないことがわかった。

【成果の応用範囲・留意点】

1日間の脱塩を実施することにより、有機酸量は塩蔵中に比べ、35～40%流出することが明らかとなった。今後は、有機酸の流出を抑制する方法について検討を行っていく。

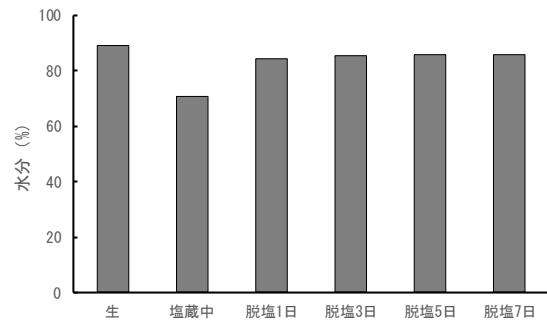


図1 ウメ中の水分

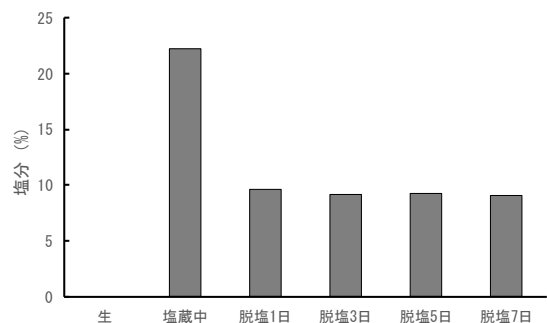


図2 ウメ中の塩分

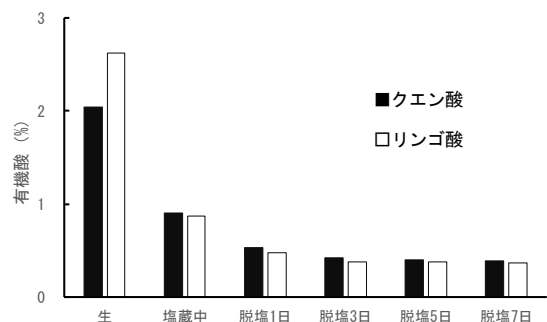


図3 ウメ中の有機酸