

平成28年9月6日 話題事項

平成28年9月2日 資料提供済

ウメ新品種 ^{つゆあかね} ‘露茜’ シロップを商品化

果樹試験場うめ研究所と中野BC株式会社は、果皮だけでなく果肉まで赤いウメ新品種 ^{つゆあかね} ‘露茜’ の加工品開発のための共同研究に取り組んできました。

この度ルビー色の果実蜜「**つゆあかね**」を中野BC株式会社から商品化することになり、代表取締役社長中野幸治様が報告のため来庁しますのでお知らせします。

記

- 1 日 時 平成28年9月12日（月） 13：30より
- 2 場 所 県庁本館 3階 知事室
- 3 シロップ発売日 平成28年9月16日（金）

※ 報告後、マスコミ関係者様を対象とした質疑応答と試飲会を別室（本館3階3-A）にて行います。



‘露茜’の赤色成分は、疲れ目の改善などに効果があると言われているアントシアニンです。

このシロップの開発は、平成25～27年度にかけて取り組んだ「農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業」により得られた研究成果です。

お召し上がり方

- ・ノンアルコールドリンクとして
シロップと冷水や炭酸水を1：4の割合で
- ・かき氷に
シロップをそのままかけると鮮やかなルビー色のかき氷が
- ・カクテルのアクセントとして
ジントニックやワイン、ハイボールに加えるのもオススメです

お問い合わせ先

中野BC株式会社 山中・大西	(電話073-482-1234)
和歌山県果樹試験場うめ研究所 土田・城村	(電話0739-74-3780)
和歌山県農林水産部研究推進室 播磨（はりま）	(電話073-441-2995)

《 参考資料 》

〇ウメ新品種 ^{つゆあかね}‘露茜’ とは

（独）農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所（現 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門）により開発され、平成21年2月26日に品種登録されました。



ウメ新品種 ‘露茜’ 果実

【交配組み合わせ】

かさらはたんきょう 笠原巴旦杏（スモモ） × ようせい 養青（ウメ）

【特徴】

〇果皮・果肉が紅色に着色し、梅酒・梅ジュースなどの加工品も赤い製品に仕上がる。

うめ研究所では、平成21～23年に地域イノベーション戦略支援プログラム（都市エリア型）事業において近畿大学と共同開発した着色促進技術（特許第5796825号）を露茜果実の追熟処理時に適用した結果、アントシアニン含量を増加させ、紅色着色程度を高められることを見いだしています。

〇和歌山県における ‘露茜’ の栽培状況

和歌山県下での栽培面積は約4ha（H28）。

その内、約3haはみなべ町内で栽培されており、今年度のみなべ町での生産量は約3t。

酒造メーカーなどからの引き合いも強く、今後も需要が高まることが予想されるため、JAや市町・県振興局などの関係機関と連携し、栽培面積の増加および栽培技術の向上に取り組んでいます。

