

ウメ ‘南高’ 果実の着果位置の違いが

梅酒加工品の品質に及ぼす影響

大江孝明^{1,2*}・櫻井直樹²・山崎哲弘³・奥井弥生⁴・石原紀恵³・岡室美絵子¹・中西 慶¹・
土田靖久¹・細平正人¹

¹ 和歌山県果樹試験場うめ研究所 645-0021 和歌山県日高郡みなべ町東本庄

² 広島大学大学院生物圏科学研究科 739-8521 広島県東広島市鏡山

³ キリンビール株式会社生産本部技術開発部酒類技術開発センター

230-8628 神奈川県横浜市鶴見区

⁴ メルシャン株式会社生産SCM本部品質管理部 251-0057 神奈川県藤沢市城南

Influence of the Fruiting Position in the Canopy on Qualities of Processed Ume Liqueur of ‘Nanko’ Japanese Apricot (*Prunus mume* Sieb. et Zucc.)

Takaaki Oe^{1,2*}, Naoki Sakurai², Tetsuhiro Yamasaki³, Yayoi Okui⁴, Norie Ishihara³, Mieko Okamuro¹, Kei
Nakanishi¹, Yasuhisa Tsuchida¹ and Masato Hosohira¹

¹ *Laboratory of Japanese Apricot, Fruit tree Experiment Station, Wakayama Prefecture,
Higashihonjo, Minabe, Hidaka, Wakayama 645-0021*

² *Graduate School of Biosphere Sciences, Hiroshima University, Kagamiyama, Higashi-Hiroshima 739-8521*

³ *Kirin Brewery Company Limited, Brewing Technology Development Center, Technology Development
Department, Production Division, Tsurumi, Yokohama, Kanagawa 230-8628*

⁴ *Mercian Corporation, Quality Control Department, Production & SCM Headquarters,
Johnan, Fujisawa, Kanagawa 251-0057*

摘 要

ウメ‘南高’果実の着果位置の違いが果実の成熟や化学成分含量に及ぼす影響について、4年間調査した。いずれの年も、収穫指標とした毛じの抜け具合が30%以上となった時期が内層の果実では遅く、収穫の開始が外層の果実よりも4~10日遅かった。果実重、果皮色L*値およびb*値は、果実発育が進むにつれて増大し、硬度は減少する傾向があったが、樹冠の内層と外層の青果収穫開始期に採取した果実間で比較すると、両者に差はなかった。果肉のクエン酸、ソルビトールおよびβ-カロテン含量は、果実発育が進むにつれて増加する傾向であったが、樹冠の内層と外層の青果収穫開始期に採取した果実間で比較すると、両者に差はなかった。一方、ポリフェノール含量および抗酸化能は、果実発育が進むにつれて減少する傾向があり、樹冠の内層と外層の青果収穫開始期に採取した果実間で比較すると、内層の果実で少なかった。これらの結果は、内層の果実は収穫を遅らせることにより、果実重やいくつかの機能性成分を外層の果実と同等にできるが、ポリフェノール含量や抗酸化能は同等にできないことを示している。