

V 日高振興局

1. 重点プロジェクト【梅の高付加価値化と複合経営の推進】

～ウメ新品種「露茜」着色指標に基づいた収穫と追熟試験を実施～

農業水産振興課では、「梅の高付加価値化と複合経営の推進」を普及活動の重点プロジェクトの一つとして取り組んでおり、この中で、果肉が赤く梅干用途以外の加工品開発が期待できる有望な新品種「露茜」の導入を推進している。

6月9日、果樹試験場うめ研究所、JA紀州と連携して実証展示ほでの「露茜」の収穫と果実の追熟試験を行った。

追熟技術は、うめ研究所が「梅類果実の赤化方法（特許第5796825）」として開発したもので、この技術を使うと熟度のばらつきによる果肉の着色不良を少なくすることができる。

収穫は、この追熟方法に適した果実（樹上完熟果実よりもやや若いめの果実）が多くなる日に設定し、着色の目安に合わせて収穫を行った。収穫後、重量を測定し、果実を入れた収穫用コンテナをビニル資材で密封、エチレン処理を行い、その後常温で2日間、密封状態で保存した。その後、ビニル被覆を解放しさらに常温で2日間放置したところ、果実の追熟が進行し、果肉が赤色に着色した。

昨年までは収穫コンテナ数ケースでの試験的な追熟であったが、6月下旬に10～30ケース単位での処理を試したところ、追熟が進むことを確認でき、今後生産量が増えた場合にも対応ができる可能性が示された。

当課では、今後も「露茜」の導入推進のため、現地栽培実証を継続実施し、現地適応性を明らかにしていく。



着色に合わせて収穫



追熟前（上）、追熟後（下）

2. 梅の出前授業を実施

6月20日、印南町立切目小学校2年生（15名）を対象に、ウメの生産者と農業水産振興課職員が講師となり、梅の出前授業を実施した。

この出前授業は、県と県教育委員会主催で農林水産業への理解と郷土愛や食に対する感謝の気持ちの醸成を目的に、平成24年度から実施している。

最初に、植田普及指導員から、梅の生産量や梅の特徴、梅干しの作り方などを説明した。

次に、地元生産者で食育ボランティアでもある小田美津子氏が梅についての話をした。小田氏は、子どもの頃、お腹が痛いときや気分が悪いときに梅エキスを食べた思い出を話した。また、1年の中で最も寒い時期に花を咲かせ、最も嫌な梅雨の時期に実らせ、最も暑い時期に干されてできる梅干しはとても健康に良い食べ物だとの話もあった。

その後、小田氏が冷凍梅を使った梅ジュースの作り方を実演した後、児童は保存ビンに冷凍梅と砂糖を交互に入れ、梅ジュース作りを体験した。

梅ジュースを作った後、事前に作っていた梅ジュースや、梅シロップを牛乳で割った梅ヨーグルトを試飲した。

後日、児童一人ひとりから礼状が届き、「梅の量が全国で1位なんて知らなかった」、「梅のことをもっと勉強したい」と書かれており、梅についての関心が高まったことがうかがえた。



梅のお話（小田美津子氏）



梅ジュース作り