

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3報） －梅漬けの保存試験－		
担当者 (所属)	尾形美貴・樋口かよ・小嶋匡人・橋本卓也・長沼孝多（食品酒類・研磨宝飾） 小松正和（ワイン）・木村英生（企画連携）		
研究区分	重点化研究	研究期間	平成29年度～令和元年度

【背景・目的】

山梨県で栽培が盛んな甲州小梅は、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。

梅干しや梅漬けは、以前は塩分が18%以上の製品もあったが、消費者の低塩嗜好に対応して、現在は15%を超えるものは少なくなり、10%程度の製品も多く見受けられるようになってきた。そこで、本研究では、塩分濃度が10%と13%の梅漬けを調製し、塩濃度の違いが冷蔵保存中の成分や食味にどのように影響を及ぼすか調査した。また、それらの調査結果を基に、供試梅漬けの賞味期限を設定することとした。

【得られた成果】

塩蔵された甲州小梅（塩濃度22.2%）を水道水に浸漬して脱塩し、80%エタノール液を噴霧して殺菌した200ml容量の試料瓶に約60g採取した。この梅の上に漬物用赤シソ25g（塩濃度12%）を積層し、漬け上がり後の塩濃度が10%または13%になるように食塩を加えた漬液（アルコールを約7%含む）60mlを加えて、4℃で漬け込んだ。漬け込み2週間後を仕上がり日として、仕上がり日から240日間、4℃で保存した。保存後は30日毎に、理化学試験（水分活性、塩分、pHおよび色彩値）、微生物試験（カビ数、酵母菌数）および官能試験を実施した。官能試験は職員3名で実施し、表1に示した評価基準で採点した。



図1 梅漬け

理化学試験については、いずれの塩濃度の梅漬けも、製造後と製造240日後に大きな変化は認められなかった。微生物試験についても、全試験期間においてカビ数は陰性、酵母菌数は1000個/g以下（不検出）であった。また官能試験については、保存30日後は、13%、10%ともに5点を維持し、むしろ塩味が落ち着いたとの所見もあった。その後、13%は60日後も5点を維持したが、90日以降はゆるやかに低下し、240日後の評価点は3.27であった。10%は60日後には、4.8点となり、わずかに評価が下がったが、その後は13%と同様の傾向で低下し、240日後は13%と同じく3.27であった（図2）。以上の結果から、4℃で保存した場合は、いずれの塩濃度の梅漬けも成分に変化はなく、微生物による汚染もないことがわかった。さらに、保存240日後の官能評価点が、商品価値があるとするとする3点以上であったことから、240日に安全係数0.8を乗じた192日間（約6ヶ月間）を賞味期限として設定出来ることがわかった。

表1 官能評価基準

評価点	基準
5	製造直後と同等の品質が保たれている。
4.0～4.9	製造直後よりやや劣るが、遜色ない品質が保たれている。
3.0～3.9	製造直後より劣るが、商品として必要な品質は保たれている。
2.0～2.9	製造直後よりかなり劣り、商品として不向きである。
1.0～1.9	製造直後より著しく劣り、商品としての品位が失われている。

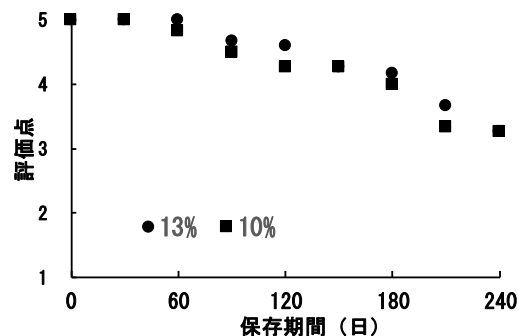


図2 官能評価結果

【成果の応用範囲・留意点】

梅漬けの配合や保存条件が異なる場合は、その都度保存試験が必要である。