

カリカリ梅の製造に関する研究(第1 報)

ーカリカリ梅の貯蔵条件の検討ー

藤田 醸司* 橋本俊郎*

1. はじめに

近年、カリカリ梅などの梅漬け商品の消費の伸びは著しいものがある。県内の漬物業者も梅漬け商品を積極的に販売している。

しかし、梅は年に一回しか収穫できないため、適切な貯蔵方法の開発が望まれている。そこで、食塩の添加方法と貯蔵液の組成について検討した。

2. 試験方法

2.1 食塩の添加方法

平成4 年6 月15 日に友部町で収穫された白加賀を良く洗浄し、表1 の8 つの区分にしたがって食塩を添加した。このときの最終漬け液(水酸化カルシウムを添加し終わったもの)を塩蔵液という。また、水酸化カルシウムを添加した後1 週間た

った果実を漬梅という。

2.2 貯蔵液の組成

貯蔵液は、表2 の7 種類を作成した。

- (1) No.1 の漬梅は、ABCD 4種の貯蔵液に貯蔵した。
- (2) No.2 の漬梅は、ABCD 4種の貯蔵液と塩蔵液に貯蔵した。
- (3) No.3 の漬梅は、ABCD 4種の貯蔵液と塩蔵液に貯蔵した。
- (4) No.4 の漬梅は、ABCD 4種の貯蔵液と塩蔵液に貯蔵した。
- (5) No.5 の漬梅は、EFG 3種の貯蔵液と塩蔵液に貯蔵した。
- (6) No.6 の漬梅は、EFG 3種の貯蔵液と塩蔵液に貯蔵した。
- (7) No.7 の漬梅は、ABCD 4種の貯蔵液と塩蔵液に貯蔵した。
- (8) No.8 の漬梅は、EFG 3種の貯蔵液と塩蔵液に貯蔵した。

これら36 種の貯蔵液及び塩蔵液は、漬梅とともにプラスチックフィルムに密封して常温に放置した。

表1 食塩の添加方法

区 分	食 塩 の 添 加 方 法
No. 1	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩を 1 日おきに 4 回終濃度 8 % になるように添加した。添加 3 日後に水酸化カルシウム 15 g を添加した。
No. 2	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩を 3 日おきに 4 回終濃度 8 % になるように添加した。添加 3 日後に水酸化カルシウム 15 g を添加した。
No. 3	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩を 4 日おきに 4 回終濃度 8 % になるように添加した。添加 3 日後に水酸化カルシウム 15 g を添加した。
No. 4	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩を 4 日おきに 3 回終濃度 8 % になるように添加した。添加 5 日後に水酸化カルシウム 15 g を添加した。
No. 5	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩を 1 日おきに 6 回終濃度 12 % になるように添加した。添加 3 日後に水酸化カルシウム 15 g を添加した。
No. 6	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩を 3 日おきに 6 回終濃度 12 % になるように添加した。添加 8 日後に水酸化カルシウム 15 g を添加した。
No. 7	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩と塩化カリを 2 : 1 で混合したものを 1 日おきに 6 回終濃度が食塩で 8 % になるよう添加した。添加 6 日後に水酸化カルシウムを 15 g 添加した。
No. 8	生梅 5 kg, 水 7 kg に対して, 食塩を 4 日おきに 5 回終濃度 12 % になるように添加した。添加 8 日後に水酸化カルシウム 15 g を添加した。

表2 貯蔵液の組成(漬梅500g に対して)

	A	B	C	D	E	F	G
水 (g)	650	650	650	650	650	650	650
食 塩 (g)	56	56	56	56	90	90	90
KCl (g)			28	28	10	10	10
エタノール (ml)	50	50	50	50	50	50	
フレッシュロン (g)		3		3		3	3

フレッシュロン みょうばんを含む品質保持剤

2.3 貯蔵した梅の品質評価

約一年間貯蔵した梅を次のようにして品質評価した。

- (1) 肉眼で貯蔵液の濁りの有無を確認した。
- (2) 濁りのないものについてカリカリの有無を確認した。
- (3) No.1, No.2, No.3, No.4, No.7 の濁りが無い果実について、硬度をレオメータにより測定した。
- (4) No.1, No.2, No.3, No.4, No.7 の濁りが無い果実について、滴

定酸度を測定した。

(5) No.1, No.2, No.3, No.4, No.7 の濁りが無い果実について、ガスクロマト法(検出器:FID,カラム:ボラパックQ)によりエタール濃度を測定した。

(6) No.1, No.2, No.3, No.4, No.7 の濁りが無い果実について、原子吸光分析法により、カルシウム、ナトリウム、カリウムの濃度を測定した。これより、NaCl とKCl の濃度を求めた。

3.試験結果及び考察

3.1 試験結果

試験結果は表3,表4 のようになった。

表3 試験結果

No.	貯蔵法	濁りの 有 無	カリカリ の有無	硬度 g	酸度%	エタノール %	KCl %	NaCl %	Ca %
1	A	有							
	B	無	有	581	0.63	2.98	0.10	7.4	0.045
	C	有							
	D	無	有	551	0.63	2.02	2.29	5.3	0.045
2	A	有							
	B	無	有	571	0.63	2.49	0.19	7.1	0.041
	C	有							
	D	無	有	533	0.63	2.64	2.48	7.4	0.038
	塩蔵液	有							
3	A	有							
	B	無	有	534	0.63	2.38	0.27	7.1	0.038
	C	有							
	D	無	有	539	0.58	2.74	2.48	7.6	0.039
	塩蔵液	有							
4	A	有							
	B	無	有	536	0.63	2.68	0.15	7.4	0.041
	C	有							
	D	無	有	560	0.58	2.54	2.48	7.4	0.038
	塩蔵液	有							
5	E	無	有						
	F	無	有						
	G	無	有						
	塩蔵液	有							
6	E	無	無						
	F	無	無						
	G	無	無						
	塩蔵液	有							

表4 試 験 結 果

No.	貯蔵法	濁りの 有無	カリカリ の有無	硬度 g	酸度%	エタノール %	KCl %	NaCl %	Ca %
7	A	有							
	B	無	有	538	0.58	2.72	1.62	7.9	0.037
	C	無	有	528	0.53	2.55	4.01	7.6	0.037
	D	無	有	575	0.53	2.56	4.01	8.1	0.035
	塩減液	有							
8	E	無	有						
	F	無	有						
	G	無	有						
	塩減液	有							

3.2 考 察

- (1) 濁りがでなかったものは、フレッシュロンの影響であると思われる。