

市販梅干しの品質調査

橋本俊郎*

1. はじめに

平成5年度の漬け物製品の出荷額は5,800億円で、このうち、梅干し等梅製品は605億円を占めている。梅製品の主産地は和歌山県がトップで次に群馬県、山梨県と続いている。茨城県は借楽園という知名度の高い梅関連施設があるが、それを生かしきれないでいる。今回は本場紀州の梅干し製品を購入し、地場製品との品質比較を行ったので報告する。

2. 試験方法

2.1 市販品の購入法

平成7年2月上旬に和歌山県南部川村周辺の観光売店で5企業、8商品を購入し、2月下旬に水戸市周辺で地場の商品、4企業、4商品を購入した。いづれの店舗でも「良く売れている商品はどれか?」と質問し、当該商品を購入した。

2.2 分析法

梅干しはポリ袋の中で種子を分離して果肉のみとし、果肉重量の2倍量の蒸留水を加え磨細した。磨細物に水を加えて濾過し、元に対し10倍希釈した抽出液サンプルを得た。固形分は磨細物を用い、105 乾燥残渣で示した。pHはガラス電極で測定し、食塩はスミソルト300で分析した。滴定

酸度は1/10N水酸化ナトリウムで滴定し、同時にホルモール室素を分析した。アルコールはポラパックQを充填剤としたGLCにより分析し、有機酸はμボンダバックC18カラム、核酸はシムバックWAX-1カラムを用い、HPLCで分析した。グルタミン酸及びグルコースはベーリンガーマイハイムの酵素法で分析した。

3. 試験結果

3.1 購入した商品の表示、価格等

表1に和歌山県産梅干し8種類と県内産梅干し4種類を示した。100gあたりの平均単価は、和歌山が334円、茨城が368円と地場の方が高く売られていた。消費者の立場から県産梅干しは表示(不備)及び価格の面から問題が有り、和歌山産に比べ魅力的でないと思われる。

包装は和歌山県産のものがポリ袋またはガス透過性の少ないプラスチック袋に密封(この場合、エージレス同封)したうえでハードプラスチック容器に詰めているのに対し、地場産は直接プラスチック容器に詰められていた。和歌山式にすることにより、1)保存性が高まる。2)持ち運びの際に液汁の漏れ防止になる。の2点の長所があげられる。

表1. 市販梅干しの内容量、価格、表示等

番号	内容量 (g)	価格 (円)	100gあたり価格	原 材 料 名	包装、その他表示
1	200	800	400円	梅、しそ、塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、ビタミンB1	エージレス、冷所保存
2	400	1,350	338円	梅、しそ、塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、ビタミンB1	エージレス、冷所保存
3	500	1,700	340円	梅、しそ、塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、香料、野菜色素、酒精、ビタミンB1	輪ゴム止、開封後要冷蔵
4	300	1,000	333円	梅、しそ、塩、調味料(アミノ酸等)、醸造酢、甘味料(砂糖、アセス)、ビタミンB1	輪ゴム止、冷所保存
5	500	1,300	260円	梅、塩	輪ゴム止
6	300	1,000	333円	梅、しそ、塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、野菜色素、ビタミンB1	エージレス、冷所保存
7	300	1,000	333円	梅、しそ、塩、いわしエキス、こんぶエキス、野菜色素、ビタミンB1	エージレス、冷所保存
8	300	1,000	333円	梅、塩、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、ビタミンB1、甘味料(ステビア)	輪ゴム止、冷所保存
9	350	1,200	343円		
10	500	1,500	300円		
11	350	1,500	429円	梅、塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、酒精、ビタミンB1	
12	500	2,000	400円	調味料(アミノ酸等)、酸味料、ソルビット、甘味料(ステビア)	

番号1, 2: 南紀梅干(梅); 3, 梅香本舗(梅); 4, 5: (株)小森梅選堂; 6, 7: (株)梅翁園; 8, 関本宗一商店以上和歌山県産梅干し, 9, N漬物; 10, O漬物; 11, U商店; 12, Y漬物以上茨城県産梅干し

表2. 市販梅干しの成分

番号	pH	固形分 (%)	食 塩 (%)	Brix (%)	滴定酸 度 (ml)	ホルモール 素 (ml)	アルコ ール (%)	グルタミ ン酸 (%)	グルコ ース (%)	酢 酸 (%)	クエン酸 (%)	リンゴ酸 (%)	GMP (mg%)	IMP (mg%)
1	2.71	27.8	12.6	30	550	40	0.89	0.08	0.84	0.36	3.34	0.26	1.0	11.7
2	3.15	31.2	12.8	34	595	60	0.19	0.43	0.83	0.37	3.91	0.38	0.8	8.5
3	3.06	22.8	9.6	26	495	105	3.74	0.57	2.57	0.13	2.96	1.03	19.0	2.8
4	3.02	34.0	10.9	36	540	70	0.14	0.38	3.75	0.38	3.15	0.41	11.0	2.8
5	2.30	31.4	19.6	33	790	10	0.04	0.00	0.81	0.24	4.90	0.42	0.3	0.0
6	2.66	23.6	11.5	27	430	20	0.21	0.02	1.29	0.29	2.26	0.25	0.0	1.0
7	2.62	27.2	8.0	24	490	40	0.18	0.20	0.40	0.11	2.83	0.26	0.6	5.6
8	2.80	29.7	13.4	31	640	70	0.37	0.27	0.81	0.27	4.00	0.35	2.0	6.0
平均	2.79	28.5	12.3	30	566	52	0.72	0.24	1.41	0.27	3.42	0.42	4.3	4.8
9	2.53	26.9	15.3	28	630	35	0.82	0.15	0.76	0.87	3.29	0.25	0.7	0.0
10	2.58	27.4	17.6	28	520	15	0.24	0.05	0.10	0.09	3.05	0.36	0.6	1.0
11	2.68	29.8	10.3	30	520	25	4.80	0.20	2.27	0.23	3.04	0.17	3.0	35.0
12	2.78	23.2	9.8	20	555	60	1.93	0.24	0.71	0.29	3.06	0.32	1.0	4.0
平均	2.64	26.8	13.3	27	556	34	1.95	0.16	0.96	0.37	3.11	0.28	1.3	10.0

番号1, 2: 南紀梅干(梅); 3, 梅香本舗(梅); 4, 5: (株)小森梅選堂; 6, 7: (株)梅翁園; 8, 関本宗一商店以上和歌山県産梅干し, 9, N漬物; 10, O漬物; 11, U商店; 12, Y漬物以上茨城県産梅干し

3.2 成分の分析

いずれの商品も良く売れていることを条件に購入したが、分類上「調味梅干し」の属するものが多かった。

和歌山の5番は従来の梅干しであるが、食塩が19%台とかなり高い。その他の和歌山県産の梅干しの食塩の平均は11%台と従来のもの(家庭情けなど)の半分になっている。低塩梅干しの製造には食塩によらない保存性の向上策が大切となるが、酢酸、ビタミンB1及び脱酸素剤封入包装が行われている。

県内産梅干しの平均成分では、和歌山県産のものと極端に異なるものではなかったが、塩分が少し高めであることと特定の調味料を使いすぎている傾向が見られた。

4. 要 約

よく売れている梅干しの傾向を明らかにするため、和歌山県産梅干し5企業、8商品及び県内4企業、4商品を購入し、価格、包装、表示及び成分の調査を行った。

- 1) 本県産の梅干しは価格がやや高く、表示が不備のものがみられた。
- 2) 購入した梅干しの多くは調味梅干しであり、低塩化による保存性の向上のため添加物、包装に工夫がみられた。
- 3) 塩と梅だけでつくった昔ながらの高塩度の梅干しは、低価格で売られていた。