

## 高い芳香成分を有する梅酒製造のためのウメ ‘南高’ 果実の熟度指標

大江孝明<sup>1,2\*</sup>・櫻井直樹<sup>2</sup>・山崎哲弘<sup>3</sup>・奥井弥生<sup>4</sup>・石原紀恵<sup>3</sup>・岡室美絵子<sup>1</sup>・細平正人<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> 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

<sup>4</sup> 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

### The Maturity Index of Fruit for High Aroma Components of Processed Liqueur of ‘Nanko’ Japanese Apricot (*Prunus mume* Sieb. et Zucc.)

Takaaki Oe<sup>1,2</sup>, Naoki Sakurai<sup>2</sup>, Tetsuhiro Yamasaki<sup>3</sup>, Yayoi Okui<sup>4</sup>, Norie Ishihara<sup>3</sup>,  
Mieko Okamuro<sup>1</sup> and Masato Hosohira<sup>1</sup>

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

<sup>2</sup> *Graduate School of Biosphere Sciences, Hiroshima University, Kagamiyama, Higashi-Hiroshima 739-8521*

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

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

## 摘 要

本試験では、高い芳香成分を有する梅酒製造のためのウメ‘南高’果実の熟度指標を見いだそうとした。梅酒中の総デカラクトン ( $\gamma$ -デカラクトンと $\delta$ -デカラクトンの合計)、酪酸エチルおよび酢酸ブチルの各芳香成分含量とも、原料果実の果皮色 $b^*$ 値および果実硬度との間には強い相関関係が認められた。原料果実の果皮色 $b^*$ 値が34.5未満の梅酒は、各芳香成分含量が2008年は $50 \mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$ 未満、2009年は $100 \mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$ 未満であった。原料果実の硬度が $0.98 \text{ kg}$ より大きい梅酒は、1 試料を除き、各芳香成分含量が2008年は $50 \mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$ 未満、2009年は $100 \mu\text{g} \cdot \text{L}^{-1}$ 未満であった。果皮色 $b^*$ 値が34.5以上かつ果実硬度が $0.98 \text{ kg}$ 以下の果実で調製した梅酒は、それ以外の果実で調製したものに比べて、総デカラクトン、酪酸エチルおよび酢酸ブチル含量が有意に多かった。20°Cで6日以内の期間追熟した果実を用いた梅酒についても、原料果実の果皮色 $b^*$ 値および果実硬度は梅酒中の各芳香成分含量との間に強い相関関係が認められた。以上のことから、‘南高’果実を用いて製造した梅酒の芳香成分含量の指標として、果皮色 $b^*$ 値および果実硬度が利用できることが明らかとなった。