ウメの原産地判別技術

果樹試験場 うめ研究所

研究のねらい

近年、ウメの需要拡大にともない中国等から塩蔵ウメやウメ干し製品の輸入が急増しています。 このような中、産地の信頼を守るため産地判別技術が求められています。ここでは、ウメ干しの 仁中金属元素組成による原産地表示判別技術について検討しました。

研究の成果

- ①県内122地点から採取した青ウメ仁中における14元素の含有量について、変動係数は9~85で、41以上がナトリウム(Na)、バリウム(Ba)、カドミウム(Cd)、ニッケル(Ni)、ストロンチウム(Sr)、21~30がマンガン(Mn)、カルシウム(Ca)、銅(Cu)、亜鉛(Zn)、20以下がクロム(Cr)、鉄(Fe)、マグネシウム(Mg)、カリ(K)、リチウム(Li)でした。
- ②樹体管理の違いは青ウメ仁中の元素組成に影響し、着果量はK、Cu、果実の熟度はLi、Fe、K、果実の大きさはLi、Sr、Ca、Baの含有量に影響します。
- ③Cu、Ca、Kは地域変動以上に栽培の影響が大きく、Naは一次加工の影響が大きいことや Cd は含有量が微量で検出が難しいことから指標元素として適当でないと考えられます。
- ④Li、Ba、Cr、Fe、Mn、Ni、Sr、Zn、Mgの9元素による県内の主産地(みなべ、田辺)と県北の白干しウメはかなり高い確率で判別できます(表1)。
- ⑤この9元素を用いると県産白干しウメと市販中国産ウメ干し(写真1)についても高精度で判別することができます(表2)。

成果の活用面・留意点

- ①試料を調整、分解させる際は、金属器具を使用しないで下さい。
- ②試料を調整、分解させる際は、試料に異物が混入しないように注意して下さい。

品 名 調 味 梅 干 原 梅 漬け原材料 [食塩 遠元水飴] 調味材料 (アミノ酸等) 酸味料 甘味料 (ステ料 ビア) 酒精 ビタミンB1名 原料産地名 和歌山県 内容量 400g 賞味期限 H16.12.18 直射日光・高温多湿を避け保存方法 開封後は冷蔵庫で保存して下さい。

写真1 食品品質表示

表1 産地が明らかな和歌山県産白干しウメの判別結果

産 地	試料数	判別数*
主産地 (みなべ・田辺)	16	14
県 北	12	11

^{*} 試料数の内、正しく判別された数

表2 産地が明らかな和歌山県産白干し ウメと中国産ウメ干しの判別結果

産 地	試料数	判別数*
和歌山県産	28	28
中国産	6	6

^{*} 試料数の内、正しく判別された数

(問い合わせ先:0739-74-3780)