

## 梅酒・梅ジュース加工に適した ウメ新品種「翠香（すいこう）」

ウメ果実の用途には、主として、家庭での梅酒・梅ジュース加工を目的として市場流通する青梅用、梅干し加工を目的として加工業者に販売される漬け梅用、そして酒造会社や飲料会社で使用する梅酒等飲料用の3つがあります。国内のウメ出荷量のうち、全体の約40%が梅酒等飲料の加工原料として利用されており、ウメの主要な消費形態となっています。近年、梅酒需要の高まりとともに、青梅を用いた梅酒だけでなく完熟果を利用した梅酒の製造など、味を意識したこだわりのある製品が増加しています。そこで、(独)農研機構果樹研究所では、梅酒や梅ジュースなど飲料製造に適した新品種「翠香」を育成したので、その概要を紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 果実が翠色（みどりいろ）で美しく、梅酒にすると独特の香りがあることから「翠香」と命名されました。果実重は35g前後で、「白加賀」よりも3g程度、「南高」よりも10g程度小さいですが、核（種子）が小さく果肉が多いのが特徴です。果形は楕円形で、果皮は淡緑色です（写真）。果肉は、成熟に伴って淡緑色から黄色に変化し、完熟果は黄橙色となります。酸含量は収穫盛期で5.9%程度です。
2. 「翠香」を用いた梅酒・梅ジュース製品には独特の芳香があります。特に完熟果を使用すると、酸味が多く香りが強い上質の梅酒・梅ジュースになります。
3. 樹勢はやや強く、樹姿は開張と直立の中間です。花芽が多く着生し、結実良好です。開花期は育成地（茨城県つくば市）で3月上旬で、「南高」とほぼ同じ、「白加賀」より約5日早くなります。収穫期は6月下旬で、「南高」より3日程度早く、「白加賀」とほぼ同じです。
4. かいよう病、黒星病には罹病性を示しますが、通常の薬剤散布により防除できます。



写真 「翠香」の結実状況と果実

### ☆ 活用面での留意点

東北から九州までのウメ栽培地域で栽培できます。花粉はできますが、自家不和合性のため、交雑和合性の品種を混植する必要があります。「南高」とは交雑和合性です。ヤニ果の発生が比較的多く、梅干し製品の品質は「南高」に劣ります。詳細については、(独)農研機構 果樹研究所 ナシ・クリ・核果類研究チーム (TEL: 029-838-6466) にお問い合わせください。

(日本政策金融公庫 農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 後藤 明彦)