

ウメ「福太夫」の収穫時期を色で判別

福井県が育成したウメ「福太夫」の完熟果は、ほどよい酸味とフルーティーな芳香があるうえ、鮮やかな橙黄色になります。そのため、従来の梅酒や梅干しだけでなく、製菓等の素材としても高く評価され、ピューレやドライフルーツに加工されています。しかし、ネット収穫した完熟果は1～2日で過熟になるため広域集荷を行うのは難しく、青梅出荷されたものでは果実の熟度が揃っていないため加工後の品質がばらついてしまいます。そこで福井県農業試験場園芸研究センターでは、ピューレ等加工用原料用果実の収穫・選果の色指標として「福太夫カラーチャート」を作成したので紹介します。

☆技術の概要

1. 作成したカラーチャートは、果実が黄化し始める頃の果実色を1、酸度の変化が小さくなる頃の果実色を2、ネット収穫の果実色を3、過熟直前まで追熟した果実色を4とした(図1)。



図1 ウメ福太夫カラーチャート

2. ピューレ等の加工原料果実は、カラーチャートの1～2を目安として収穫し、3～4になるまで追熟して使用します(図1、表1)。カラーチャートの1より緑色が濃い果実は、追熟しても完全に緑色が抜けずにくすんだ黄緑色になるため、加工原料には適しません。また、4より濃い橙黄色まで追熟すると過熟になり、発酵臭がします。

表1 収穫時の果実の状態と追熟に要する日数 (2017年)

収穫日	6/14～18 手もぎ収穫	6/18～22 手もぎ収穫	6/20～24 ネット収穫	追熟後
カラーチャート	1	2	3	4
果実外観				
色相	明黄緑	明緑黄	明黄	明橙黄
硬度 ※1	330g	230g	140g	90g
酸度 ※2	2.9%	3.2%	3.2%	3.1%
追熟に要する日数	6/15 収穫	6/19 収穫		室温で4～5日後 室温で2～3日後

※1: レオメーターによる5mm貫入抵抗値 ※2: アタゴ糖酸度計によるクエン酸換算値(100倍希釈)

☆活用面での留意点

1. 「福太夫」は、完熟落果し始めると約1週間ではほぼ全量が落果します。果実の成熟速度は、着果量や気象条件などの影響を受けるため、おおよその目安になりますが、カラーチャートの1は完熟落果が始まる5日程度前の果実色、カラーチャートの2は完熟落果直前の果実色になります。
2. 「福太夫」は他の品種と比べて収穫期間が短いのでネット収穫の準備も行い、樹上での果実色の变化をよく観察して適期に収穫してください。
3. 詳細は、福井県農業試験場園芸研究センターウメ・果樹研究グループ(TEL:0770-32-0009)にお問い合わせください。

(農研機構果樹茶業研究部門 研究推進部 水本 文洋)