

A-106 核果類の調理性に関する研究 (オ1報) 梅酒の熟成について
東京家政大家政 桜井久子

目的 核果類には、梅・桃・杏・桜桃等がある。オ1報では梅果実について研究し特に成分が浸出する状況を知る爲に、梅酒の熟成について5ヶ年に渉り観察及び実験を試みた。我が国では梅の食用について古い丁史をもち、塩と共に重要な調味料のもとなり、薬用として常備食や保存食に加エされている。梅果実に含まれる有効成分を摂取し保健上の効果をあげていることは誰でも知っている事である。この成分と人体に及ぼす効用について解明し、更に梅果実の調理性を研究したので報告する。

方法 本実験に用いた試料は、完熟の青梅を数種の操作条件で分類し、熟成経過・比色状況・材料配合の割合・温度による比色状況・アルコール濃度による変化・味覚テストによる結果報告を行う。

結果

1. 梅果実の成分は、原酒と糖分の液中では、浸漬後15日で固固から浸出を始め、50日経過すると均一に発色する。60日で浮き上った実は中央に止り氷砂糖に接する実、程成分の浸出がいちじるしい。
2. 2年経過後、梅果実を取り出した梅酒は、最も明るく鮮かな色相を呈する。
3. こくがあり美味しい梅酒をつくるには、梅の実1ヶづつに竹串で小穴5明けて適度の酸味を加え樽子内にある仁を入れ香りを高め、糖分を少々多くし、室温内で長期間熟成するとその目的を達することが確かめられた。