



特集 お肉・魚介をやわらかくおいしく！ 新商品「梅ソフト」



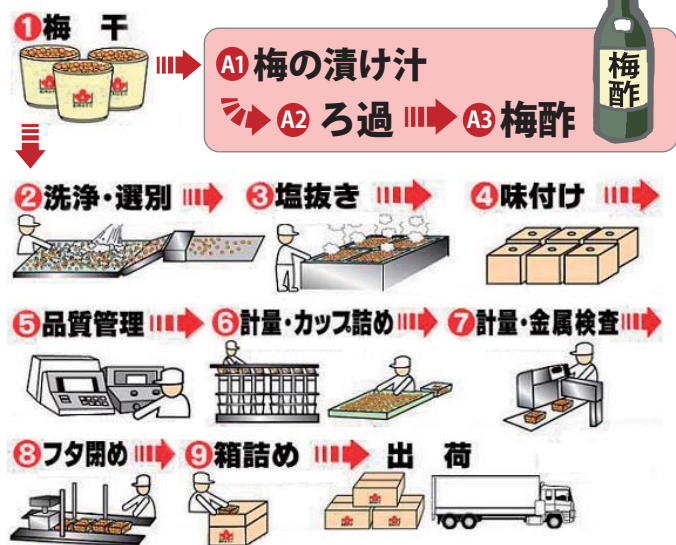
2008 年 5 月に発売された「梅ソフト」はお肉・魚介の保水力を高め、やわらかくおいしくする調味料です。キティーのノウハウを凝縮したイチオシの新商品で、これまでの商品の中でも歩留り向上効果が高く、コストメリットも抜群です。



さらに梅ソフトは原料にもこだわり、紀州の梅干メーカーのタイアップのもと商品化しました。

今回の特集では梅ソフトの原料である「梅酢」についてクローズアップします。

梅酢のできるまで



上の図は梅干と梅酢ができるまでの工程です。実は梅酢は「酢」という文字が入っていますが、醸造酢でも合成酢でもなく、いわゆる食酢ではありません。梅酢は梅の実を塩漬けにした際に、梅干から染み出したエキス（梅の漬け汁）です（A1）。この漬け汁から不純物をろ過したもの（A3）が梅ソフトの原料になります。梅干と同様、梅酢の食塩濃度は 20%前後と非常にしょっぱく、殺菌力があるので殺菌工程はありません。



梅酢の安全性について

トレーサビリティや残留農薬ポジティブリストなど、食品の安全・安心への関心がますます高まる中、梅ソフトは原料にもこだわって作りました。ISO-9001 (2000 年度版) を取得し、和歌山県衛生管理推進施設の認定を受けた工場で作っておりますので、品質管理などの安全対策も万全です。

梅酢はとっても体に良い！

梅酢は、梅干の有効成分が溶け込んでおり、クエン酸やミネラル分を豊富に含んでいます。昔から、梅干の産地では梅酢を大切に保存し、大根やしょうがを漬け込んだり、殺菌性のあるこの梅酢でうがいをし、風邪の予防に役立てたりしてきました。最近では洗浄剤、飲料、化粧品などにも利用されています。

梅酢のかなしい現状

梅干を塩漬けにした後に残る梅酢は、クエン酸やミネラルたっぷりで体にとっても良いのですが、「和歌山県だけでも年間 2 万トンと大量に出来る」、「脱塩費用が膨大」などの理由から、十分に有効利用が出来ていません。現在、様々な方面での有効利用が研究されております。

南高梅の雑学

紀州地方で有名な南高梅。なぜ南高梅というのかご存知ですか？

明治時代のこと、和歌山県の旧・上南部村（現・みなべ町）で高田貞楠氏が果実の大きい梅を見つけ、高田梅と名付けて栽培し始めました。1950 年に上南部村優良品種選定会が発足し、5 年にわたる調査の結果、高田梅を最優良品種と認定。この調査に尽力したのが南部高校の先生と生徒であったこともふまえ、「南部高校」と「高田梅」から名を取り「南高梅」と名付けられ現在に至ったそうです。

