

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2017-12113

(P2017-12113A)

(43) 公開日 平成29年1月19日(2017.1.19)

(51) Int.Cl. F 1 テーマコード (参考)
A 2 3 B 7/10 (2006.01) A 2 3 B 7/10 C 4 B 1 6 9

審査請求 未請求 請求項の数 4 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号	特願2015-134005 (P2015-134005)	(71) 出願人	594079349
(22) 出願日	平成27年7月3日 (2015.7.3)		広瀬 幸雄
			石川県金沢市光が丘三丁目209
		(71) 出願人	515184396
			森 幸夫
			和歌山県田辺市下三栖992番地
		(71) 出願人	305001917
			有限会社アークコーポレーション
			和歌山県田辺市上の山一丁目5番30号
		(74) 代理人	100114074
			弁理士 大谷 嘉一
		(72) 発明者	広瀬 幸雄
			石川県金沢市光が丘3丁目209番地
		(72) 発明者	森 幸夫
			和歌山県田辺市下三栖992番地
			最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 梅の漬け込み方法及びそれにより製造された梅食品

(57) 【要約】

【課題】 塩を使用しない新規の梅の漬け込み方法及びそれにより得られる梅食品の提供を目的とする。

【解決手段】 酸化還元性鉱物と接触して得られた弱アルカリ水に梅を漬け込むことを特徴とする。

【選択図】 なし

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

酸化還元性鉱物と接触して得られた弱アルカリ水に梅を漬け込むことを特徴とする梅の漬け込み方法。

【請求項 2】

前記弱アルカリ水に酢酸 1 ～ 2 重量％、砂糖 3 ～ 30 重量％添加したことを特徴とする梅の漬け込み方法。

【請求項 3】

前記酸化還元性鉱物はケイ酸塩鉱物を主成分とするものであり、珪藻土、カオリナイト及びベントナイトを含むことを特徴とする請求項 1 又は 2 記載の梅の漬け込み方法。

10

【請求項 4】

請求項 1 ～ 3 のいずれかの方法で漬け込まれた梅からなることを特徴とする梅食品。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、梅の漬け込み方法及びそれにより得られた梅及びその加工品からなる梅食品に関する。

【背景技術】

【0002】

従来から梅の漬け込みには塩が用いられており、粗塩を梅の量に対して初めカビの発生を防ぐために 20 ～ 25 ％を加え、その後に塩抜きをし、約 15 ％以下にするのが一般的である。

20

これでは梅が健康に良いとされているものの、食べ過ぎると塩分の摂り過ぎになり、高血圧等様々な病気のリスクが高くなってしまふ恐れがあった。

また、従来は甘みを出すために多量の砂糖を使用することもあり、これも食べ過ぎると却って病気になるリスクが高くなる。

特許文献 1 には、無塩を目的に食酢とオリゴ糖を主成分とする漬け込み液を開示するが、必ずしも梅本来の食感が活かされていないものである。

【先行技術文献】

【特許文献】

30

【0003】

【特許文献 1】特開 2008-193902 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0004】

本発明は、塩を使用しない新規の梅の漬け込み方法及びそれにより得られる梅食品の提供を目的とする。

【課題を解決するための手段】

【0005】

本発明に係る梅の漬け込み方法は、酸化還元性鉱物と接触して得られた弱アルカリ水に梅を漬け込むことを特徴とする。

40

ここで、弱アルカリ水に酢酸 1 ～ 2 重量％、砂糖 3 ～ 30 重量％添加するのが好ましい。

【0006】

本発明に用いる酸化還元性鉱物は、それを水の中に入れたり、通水したりして水と接触させると、pH 8.0 ～ 9.0 程度の弱アルカリ性を示すものがよく、水との接触により水素を発生させるものが好ましい。

このような鉱物としては、ケイ酸塩鉱物を主成分とするものがよく、珪藻土、カオリナイト及びベントナイト等の鉱物が多く含まれているものが好ましい。

例えば、石川県加賀市山中温泉及びその付近由来の鉱物（山中温泉石）には重量％にて

50

、珪藻土 5～15%、カオリナイト 30～50%、ベントナイト 15～25%等が含まれ、その他にケイ酸ソーダ 15～25%、マグネシウム 15～25%、医王石 5～15%、ベンガラ 0.05～0.20%等が含まれる。

例えば、1リットルの水に山中温泉石を 5～20g 投入すると、水素が約 600ppb と高濃度含まれた pH 8.5 の弱アルカリ水が得られる。

【0007】

このようにして漬け込まれた梅は、梅のすっぱさと甘味が調和した梅食品になり、これを原材料として各種加工食品を造ることも可能である。

【発明の効果】

【0008】

本発明に係る梅の漬け込み方法を用いると、梅のすっぱさと甘味が調和した新たな食感の梅が得られる。

【発明を実施するための形態】

【0009】

本発明に係る梅の漬け込み例を以下、具体的に説明する。

石川県加賀温泉郷の 1 つである山中温泉由来の材料を用いて成型した酸化還元材を水 1 リットル当たり約 10g 投入し、数時間たつと pH 8.5 の弱アルカリ水が得られる。

なお、水素の含有量は 500～600ppb であった。

このようにして得られた水に 1 リットル当たり、酢酸 1 重量%、砂糖 20 重量%加えた。

この漬け込み液に適量の梅を投入し、保存した。

約 2 週間以上漬け込むと食べられるようになり、適度の甘味とすっぱさが調和した梅が得られた。

ここで酢酸を 1～2 重量%、砂糖 3～30 重量%加えると、梅の皮が破れなくなり梅本来の栄養分をこの梅の中に約 90%以上残すことができる。

フロントページの続き

(72)発明者 橘 登

和歌山県田辺市上の山1丁目5番30号

Fターム(参考) 4B169 DA00 DA01 DA03 DA08 DA10 HA15