

[成果情報名]水田における単年採り露地アスパラガスの部位別および新規格別成分特性

[要約]水田における単年採り露地アスパラガスの各成分含量は、総アスコルビン酸、クロロフィルは上部になるほど多く、全糖含量は下部になるほど多い。食物繊維含量は上部が最も高く、ついで切下部、中部と下部は同程度である。一斉収穫による新規格の成分は、時期、サイズにかかわらず、通常規格の中、下部と同等の成分を有する。

[キーワード]アスパラガス、露地栽培、総アスコルビン酸、全糖、クロロフィル、食物繊維

[担当]長崎県農林技術開発センター・研究企画部門・食品加工研究室

[連絡先](代表) 0957-26-3330

[区分]総合・営農、野菜

[分類]指導

[作成年度]2014年度

[背景・ねらい]

規模拡大を目指した水田における単年採り露地アスパラガスの生産技術確立の中で、一斉収穫による新規格での出荷販売が検討されている。

これまでの研究で、本県の半促成長期どり栽培アスパラガスの部位別の評価はおこなっているが、露地アスパラガスでの知見はない。

そこで、露地アスパラガス若茎の部位別及び、新規格での収穫時期別の成分の特性を明らかにし、新規格の商品性検討に向け知見を収集する。

[成果の内容・特徴]

1. 総アスコルビン酸、クロロフィルは上部になるほど多く、全糖含量は下部になるほど多い。食物繊維含量は上部が最も高く、ついで切下部、中部と下部は同程度である(図1、図2、図3、図4)。

2. 全部位において5月収穫の方が、クロロフィル含量が高いが、その他の含有量は4月収穫の方が高い傾向にある。収穫全期間を通じ、全糖含量は下にいくほど高くなる(図1、図2、図3)。

3. 一斉収穫における新規格の総アスコルビン酸、クロロフィル、全糖含量は、時期、サイズにかかわらず、通常規格の中、下部と同等の成分を有する(図1、図2、図3)。

[成果の活用面・留意点]

1. 供試試料は、当センター生産品種「UC157」(ウエルカム)であり、通常規格は穂先から24cmまでの部分を8cmずつ切り分け、上から上部、中部、下部とし、それ以下と調整残渣をあわせたものを切下部とした。

2. 一斉収穫した場合の新規格サイズとして、10cm以下、10cm以上15cm未満、15cm以上20cm未満、20cm以上25cm未満に区分し、成分を分析した。また、5月の10cm以下はサンプルが取れなかったため調査していない。

3. この分析値は単年度の結果であり、気象条件等により年次変化は考慮していない。

[具体的データ]

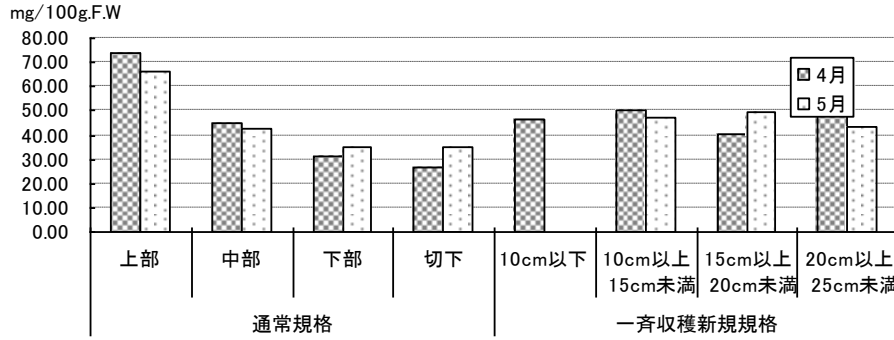


図1 露地アスパラガスの部位別及びサイズ別総アスコルビン酸含量

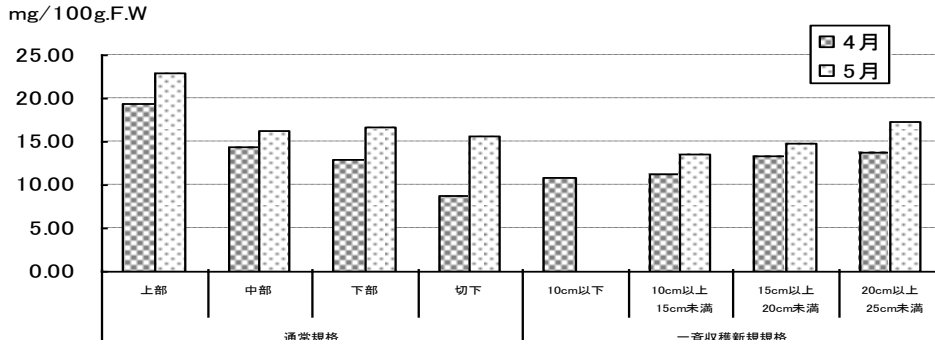


図2 露地アスパラガスの部位別及びサイズ別クロロフィル含量

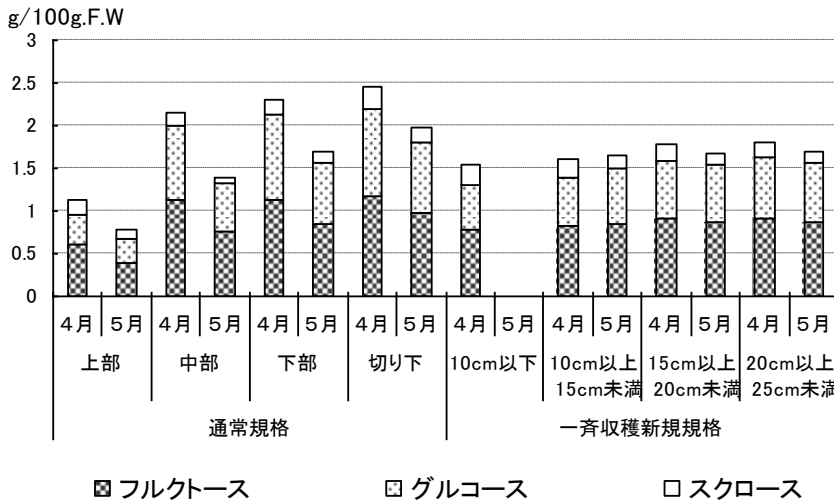


図3 露地アスパラガスの部位別及びサイズ別全糖含量

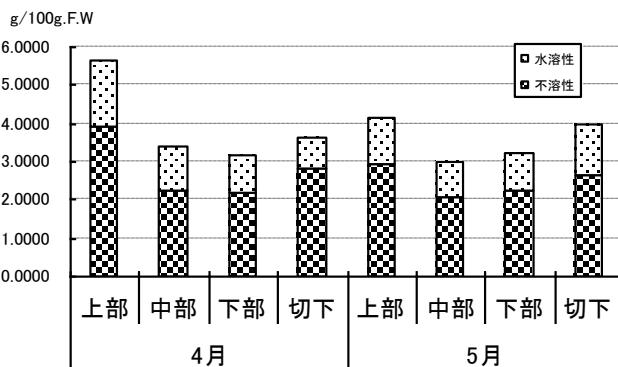


図4 露地アスパラガスの部位別食物繊維含量

[その他]

研究課題名：規模拡大を目指した露地アスパラガスの生産技術の確立

予算区分：県単

研究期間：2010-2014年度

研究担当者：江頭桃子、土井香織、古場直美