

※タイトル左のこちらの

枠内は、講演番号欄です

(書込厳禁)

高知県産ナス *Solanum melongena* の品種の違いによる 食品成分の比較

○谷口(山田)亜樹子¹, 風見真千子¹, 野口治子¹, 吉田真史², 佐藤広顕³,
内野昌孝⁴

¹東京農業大農・デザイン, ²東京都市大理工・自然科学, ³東京農業大生物産業・食香粧化,

⁴東京農業大生命科学・分子微生物

【目的】ナス *Solanum melongena* はナス科ナス属のインド原産の作物である。高知県はナスの生産量が日本一で、ハウス促成栽培によって収穫されるナスを「高知なす」という。本研究は、主要な高知県産ナス3種類を試料とし、栄養成分、食味について分析して、品種の特性を明らかにし、さらに品種にあった調理方法を提案することを目的とした。ナスの有用性を明確にし、ナスの需要拡大を図り、生産地域の振興に貢献したいと考えた。

【方法】試料のナスは、2022年に高知県で栽培された「竜馬」、「土佐鷹」、「慎太郎」の3品種を用いた。食品の成分は糖量、タンパク質量、ビタミンC量、ミネラル量、ポリフェノール量、グルタミン酸量について測定した。色調分析は、ビジュアルアナライザーIRIS(Alpha M. O. S Japan 株式会社、以下IRIS)にて測定した。味覚分析は、電子味覚システム α -ASTREE(Alpha M. O. S Japan 株式会社、以下ASTREE)に、7種類のセンサー(酸味、金属味、甘味、塩味、辛味、旨味、苦味)を装備して測定した。さらに、官能評価により食味の比較を行った。

【結果】3品種のナスの成分分析を行った結果、糖度は「竜馬」が最も高く、タンパク質は「慎太郎」が多く、ビタミンCは「土佐鷹」に多かった。ポリフェノール量は「竜馬」に多く、グルタミン酸量は「慎太郎」が最も多かった。視覚センサーIRISにより外観の色調を測定した結果、「竜馬」は他の2品種と比べ、濃紫色であることが確認された。味覚センサーASTREEにより味の測定を行った結果、加熱処理前後におけるナスの呈味には変化があり、生鮮の「竜馬」は酸味が強く、「土佐鷹」、「慎太郎」は旨味が強かったが、加熱により、3種ともに甘味、塩味が強くなることが確認された。官能評価を行った結果、「竜馬」は甘味を強く感じ、「土佐鷹」は食感がよく、「慎太郎」はみずみずしさ、旨味を強く感じる傾向があった。調理は、中華サラダ、グラタン、ナス塩漬を考案した。

※本研究は、高知県Next次世代型施設園芸農業推進事業(IoPプロジェクト研究推進部会)の助成により実施しています。心から感謝申し上げます。