

ポスター発表 | ポスター発表

2023年5月28日(日) 10:40 ~ 11:20 | グループ1 (85周年記念館大体育室)

食物

| [P-021] 同時期に栽培された岡山パクチーと他県産パクチーの栄養成分の違い

丸田ひとみ¹、○山下広美^{1,2}、今田桜²、桑田七帆² (1. 岡山県大、2. 岡山県大院)

キーワード：パクチー、栽培方法、ビタミンC

目的 2020年度の地域特産野菜生産状況調査によると、パクチーの主な産地は福岡県・千葉県・茨城県・静岡県で、岡山県は次いで生産量が多くは全国で5番目である。これまで、岡山の牟佐地区で栽培された岡山パクチーはマイルドな風味で食べやすく、さらにビタミンCやミネラルが豊富であることが示されてきた。さらに、その特徴は、岡山の環境要因や土壌が大きく関わっていることがこれまでの研究より示唆されてきた。そこで、本研究では一般に栽培されている他県産(千葉県産)のパクチーと比較して実際に部位(葉・茎・根)別にどのような栄養成分の違いがあるかについて検討を行った。

方法 岡山パクチーと同時期に販売されている他県産のパクチーを葉・茎・根の部位別に分け、各部位の重量測定とその成分の比較検討を行った。成分分析はたんぱく質、水分、炭水化物、脂質、灰分、ビタミンC、ミネラルの測定を行った。

結果 岡山パクチーと他県産のパクチーでは栄養成分に違いがみられた。特にビタミンCや鉄の含有量はどの部位においても岡山パクチーで高かった。特に、茎と根の鉄の含有量は茎で約7倍、根で約5倍の含有量であった。一方、水分含有量は葉と茎において他県産で含有量が高かった。また、根の重量が岡山パクチーで有意に重かった。