

8 岩津ネギの品質評価

ねらいと成果

朝来市特産の「岩津ネギ」は食味の良いことから、市場での評価も高く、年々栽培面積が増加している。現在、出荷は12月に集中する傾向にあり、労働上の問題となっている。今後、「岩津ネギ」の栽培面積を増加させるためには、「岩津ネギ」の品質を的確に把握し、それに応じて計画的に市場出荷する必要がある。そこで、「岩津ネギ」を他品種と成分的な品質の違いや硬さの評価をしたところ、他品種よりも葉鞘部が柔らかく、1月においては他品種より糖を多く含有するなど、品質的に優れている点が明らかとなった。

内容

「岩津ネギ」の慣行栽培を行い、12月及び1月に収穫した。比較として「下仁田」、「十国」及び「冬扇」を同様に栽培した。ネギを収穫直後、食味に関連する糖やアミノ酸等の分析を行った。また、ネギの硬さはブランチング後にレオメーターの針型プランジャーで破断応力を求めることによって測定した。

「岩津ネギ」の1月収穫は12月収穫より水分含有率が高く、他品種と比較しても水分含有率が高い傾向にあった。辛味の指標であるピルビン酸は、岩津ネギが他の品種より含有量が多く、12月の収穫物の方

が1月より含有率が高かった。滴定酸（クエン酸換算）は岩津ネギが他品種より含有率が低く、12月収穫の方が含有率が低かった。アスコルビン酸は葉身にくらべ葉鞘の含有率が低く、「岩津ネギ」は含有率がやや低い傾向がみられた。

糖組成では「岩津ネギ」は果糖及びブドウ糖含有率が高く、ショ糖含有率が低かった。全糖含有率では、岩津ネギが高い傾向にあり、特に1月収穫のものが高かった。遊離アミノ酸は、12月収穫物では含有率が低かったが、1月収穫のものは含有率が高くなった。ブランチング後の硬さは「岩津ネギ」は他のネギと比べて柔らかく、12月収穫より1月収穫のものが柔らかかった。

今後の方針

1月収穫の方が12月収穫より品質が高いため、1月以降の販売も有利に行える可能性がある。その際、朝来市は積雪の影響が考えられるため、降雪の場合における一時貯蔵技術や雪よけ栽培技術を確立する必要がある。また、1月以降のネギは特に柔らかいため、荷の取扱いに留意が必要である。

小河 拓也（食品加工流通部）
（問い合わせ先 電話：079 - 674 - 1230）

表 ネギの品種別の葉鞘の内容成分等

品 種	収穫日	草丈 (cm)	水分 (%)	ピルビン酸 (µg/ml)	酸 [*] (%)	アミノ酸 (mg%)	糖組成 (%)			全糖 ^{**} (%)	全遊離アミノ酸 ^{**} (%)	破断応力 (N)
							果糖	ブドウ糖	ショ糖			
岩津ネギ	12 / 14	84.7	91.2	852	0.09	32.0	1.65	1.84	0.70	47.6	0.42	0.82
	1 / 17	84.9	92.4	786	0.15	39.0	1.98	1.79	0.46	55.7	0.67	0.76
下仁田ネギ	12 / 14	54.3	88.4	704	0.21	48.5	0.77	1.20	1.08	26.3	0.57	1.13
	1 / 17	63.8	89.4	678	0.24	49.5	0.87	1.39	1.17	32.4	0.67	1.02
十国ネギ	12 / 14	89.9	89.9	568	0.19	35.5	1.45	1.85	0.85	41.1	0.43	2.02
	1 / 17	83.8	89.9	523	0.19	45.5	1.59	2.21	0.98	47.3	0.47	1.85
冬扇ネギ	12 / 14	93.3	91.0	538	0.20	52.5	1.62	1.89	0.75	47.3	0.40	2.45
	1 / 17	88.4	91.8	468	0.19	38.5	1.78	1.94	0.53	51.8	0.46	2.10

* 滴定酸（クエン酸換算）

** 全糖及び全遊離アミノ酸は乾物%