

2 加工品開発に向けた規格外ピーマンの実態把握

ねらいと成果

但馬地域で生産振興されているピーマンは夏秋ピーマンとして西日本一の生産量を誇っている。出荷の際には秀品・優品に選別されており(図1) 尻腐れ果、日焼け果など出荷されない規格外品はそのほとんどが廃棄されているが、外観(色調・形状)のみ問題のあるものも多い。そこで規格外ピーマンの有効利用を図るため、収穫時期別・種類別の割合と品質特性について調査した。

種類別の割合について、優品である変形果は16.9%、規格外品のうち、食せる果実(日焼け果)は28.2%であった。変形果や日焼け果の品質(果皮厚さ、可食部率、糖度)は正常果とほぼ同等であり、これらは一次加工素材(カットピーマン)として利用できることを明らかにした。

内容

2008年北部農業技術センター産ピーマン(品種:京波)を用いて調査した。種類別の割合(調査期間平均)は正常果45.7%、変形果16.9%で、規格外品のうち、食せる果実(日焼け果)28.2%、食せない果実(尻腐れ果等)3.2%であった。収穫時期別の割合では変形果は9月に少なく、日焼け果は9月に多く、尻腐れ果は7月に多かった(図2)。

種類別の品質について、果実の大きさは正常果>日焼け果>変形果の順に大きかった(表1)。可食部率、果皮の厚さは正常果、変形果、日焼け果ではほぼ同等(可食部率約79%、果皮厚さ約3mm)であった。果皮色は他の種類に比べて日焼け果のb値(黄色度)が高かった。糖度(Brix°)は小型果でやや高く、正常果、変形果、日焼け果ではほぼ同等であった。尻腐れ果(症状部位を除く)は他の種類に

比べて可食部率、果皮厚さは低く、b値(黄色度)、糖度は高かった。

収穫時期別の品質について、果実の大きさは10月>9月>7・8月の順に大きく、収穫時期が遅くなるにつれて果実縦/横比が大きくなりやや長細い果実が多くみられた。果皮厚さは収穫時期が遅くなるにつれて厚くなった。

今後の方針

今後はJA及び関係農業改良普及センターと連携を取りながら、但馬ピーマンの付加価値を向上させる一次加工素材(カットピーマン)や加工品(総菜類など)の開発に取り組んでいく。

廣田 智子(北部農技セ 農業・加工流通部)
(問い合わせ先 電話:079-674-1230)



図2 収穫時期別・種類別の割合 (北部農技調査)

表1 種類別の品質特性

	正常果	変形果	日焼け果	小型果
果実重(g)	40.8	34.1	37.4	20.8
縦横比	1.63	1.67	1.64	1.76
可食部率 (%)	79.4	79.8	79.3	72.6
果皮厚(mm)	3.0	2.9	3.0	2.2
果皮色 (b値)	12.3	12.2	15.8	12.8
Brix°	3.5/3.8	3.7/4.0	3.5/3.9	4.0/4.1

8月~10月まで2週間毎に調査した平均値
縦横比:縦径/横径、可食部:種子とへたを除いた部位
果皮色(b値):黄色度、Brix°:へた側/尻側



図1 ピーマンの出荷規格と規格外品