

「アサクラサンショウ」の品質的特長の説明

但馬地域でブランド化が図られている「アサクラサンショウ」の品質的特長を明らかにした。「アサクラサンショウ」は、他のサンショウ系統と比較して粒が大きくて軟らかく、香り成分はリモネン（柑橘系の香り）の比率が高く、フルーティーな香りが特長である。

内容

「アサクラサンショウ」、比較系統として「サンショウ（赤芽系統）」「ブドウサンショウ」「ヤマサンショウ」の果実（6月初旬収穫）を用いて、外観品質（重量、色調）、破断荷重、香り成分について比較した。

「アサクラサンショウ」の果実重は62mgで大粒であり、果皮色は鮮やかな緑色であった。果実

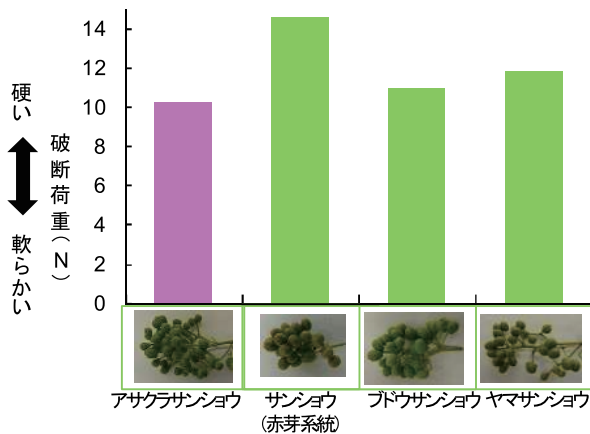


図1 サンショウ果実の硬さ(破断荷重)

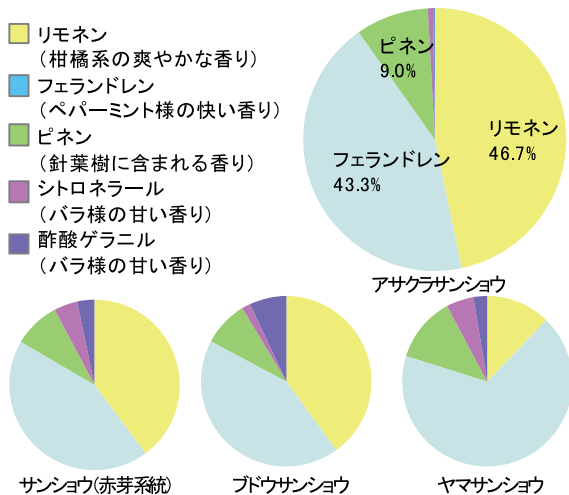


図2 サンショウ果実の香り成分組成

の破断荷重は10.3Nで、他のサンショウ系統に比べて軟らかく（図1）、佃煮加工適性に優れていた。

香り成分について調査した結果、サンショウ果実の香りは、リモネン、フェランドレン、ピネン、シトロネラル、酢酸ゲラニルから構成されていることが分かった（図2）。「アサクラサンショウ」の香り成分は、リモネンの比率が高く、他のサンショウ系統に比べてフルーティーな香りが特長である。柑橘系の香り成分であるリモネン含量（32mg/100g新鮮重）が他のサンショウ系統に比べて高い（図3）。

今後の方針

「アサクラサンショウ」の品質的特長についてPR・情報発信するとともに、関係機関と連携を図りながら、品質的特長（色調、香り、軟らかさ）を活かした1次加工及び加工品の開発を進める。

廣田 智子（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

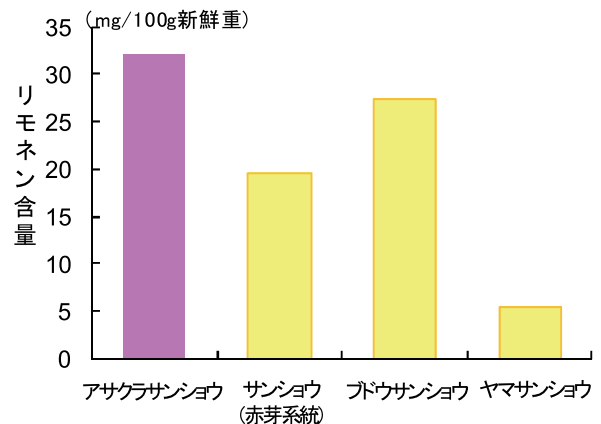


図3 サンショウ果実のリモネン含量