

アサクラサンショウの収穫適期は種皮色で判定できる

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は、収穫期間中の品質変化が大きく、適期幅が短い。そこで、収穫適期判定について検討した。収穫適期は、果実が大きく、軟らかく、香り成分含量が高くなる時であり、適期の目安として、開花後日数や種皮色が利用できることを明らかにした。

内容

2012年に当センター栽植の9年生アサクラサンショウを用い、5月下旬から6月中旬まで経時的に果実をサンプリングし、果実の大きさ、種皮色(彩度)、硬さ(破断荷重)、香り成分(リモネン)を調査した。

果実の横径はS字曲線を描いて肥大し、6月4日(開花後37日)収穫でほぼ最大に達した(データ略)。種皮色の指標となる彩度は、収穫が遅くなるにつれて値が低くなり、6月8日収穫で褐色化が進んだ(図1)。佃煮用途には、軟らかい果実が求められる(硬さの目安:破断荷重値12N以下)。果実の破断荷重は、収穫が遅くなるにつれて値が高くなり、6月8日収穫で12N以上となり硬くなった(図2)。サンショウを特徴づける香り成分のリモネン含量は、収穫が遅くなるにつれて高くなり、6月4日収穫で最大に達した後、減少する傾向を示した(データ略)。

収穫日(月/日)	5/24	5/28	5/31	6/4	6/8	6/12
開花後日数	26	30	33	37	41	45
果実の大きさ		果実が大きい				
種皮色						
果実の硬さ		軟らかい			×	×
香り成分		高含量				
収穫適期	収穫適期					

開花は樹体の開花率が80%となった日とした。

図1 果実品質の変化と収穫適期(2012年調査)

以上のことから、アサクラサンショウの収穫適期は、果実が大きく、軟らかく、香り成分のリモネン含量が高くなる期間である(図1)。収穫適期の目安(外観指標)として種皮色が利用でき、乳白色化始めから褐色化する手前までが佃煮用途の適期となる。栽培地域(標高)や年次により収穫日は異なるが、2012年の調査では5月28日~6月4日(開花後日数30~37日)の範囲が適期であった。

今後の方針

産地では、開花の日合わせ会を実施し、開花後日数(30~35日)を指標とした適期収穫指導に本技術を活用している。今後は、収穫期延長や新規販路拡大につながる加工用途別の収穫期判定技術に取り組んでいく。

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

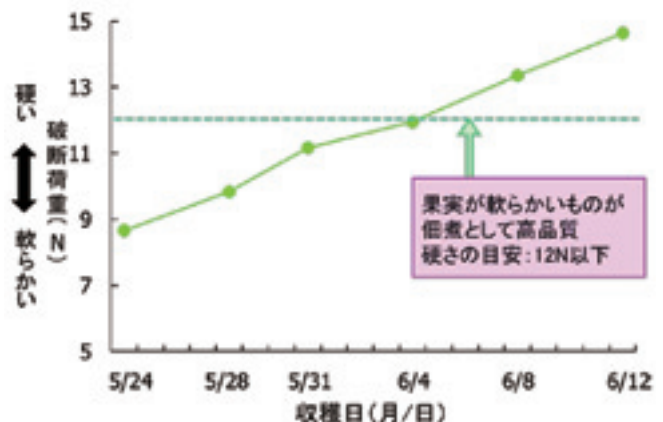


図2 収穫時期別の果実の硬さ(破断荷重) 沸騰水中で1分間加熱(ブランチング)した果実を供試