

「アサクラサンショウ」果実は収穫時期により香りが増える

「アサクラサンショウ」果実の主要な香り成分であるリモネン（柑橘系の香り）やフェランドレン（ペパーミント様の香り）は、5月下旬から6月中旬までの果実に多く含まれる。この時期の果実を利用することで香りを生かした加工品を開発することが可能となる。

内容

但馬地域では、「アサクラサンショウ」を用いた産地づくりが進められている。苗木の新植による生産量の増大に対応した新たな技術として、従来の収穫時期（5月中下旬の約5日間）の期間延長を可能とするような果実利用を目的とし、収穫時期により変化する果実の香り成分について調査した。

「アサクラサンショウ」果実の香りの特徴づける主要な成分であるリモネン及びフェランドレンの収穫時期別の変化について図1に示した。リモネン含量は、5月下旬にピークとなり、7月上旬まで高く推移した後、含量は大きく低下した。フェランドレン含量は、リモネンと同様に5月下旬にピークとなり、6月中旬以降に含量は低下した。

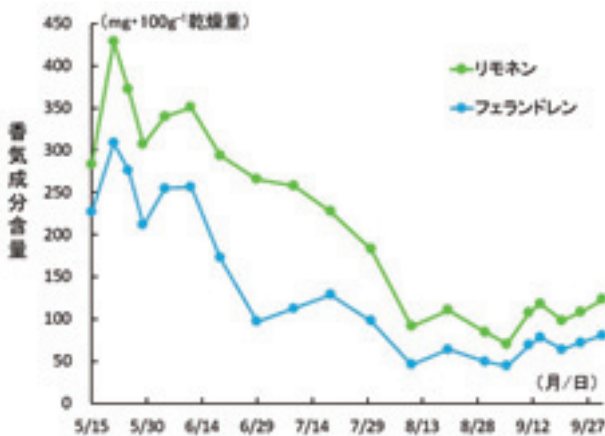


図1 収穫時期別の「アサクラサンショウ」果実の主要な香り成分

このことから、香り成分は、5月下旬から6月上中旬の緑色果実（図2）に多く含まれ、この時期の果実を利用することで、香りを生かした加工品を開発することが可能となる。一方、6月上旬以降に収穫した果実は、5月中下旬の果実に比べて硬さが増すため、軟らかさを必要とする佃煮加工用途には適さないが、乾燥加工や成分抽出などの新たな利用加工の可能性が考えられた。

今後の方針

従来の収穫期（5月中下旬）より遅い時期となる6月上中旬の果実を用いた新たな加工技術（効率的な成分抽出）について検討する。

廣田 智子（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-647-1230）

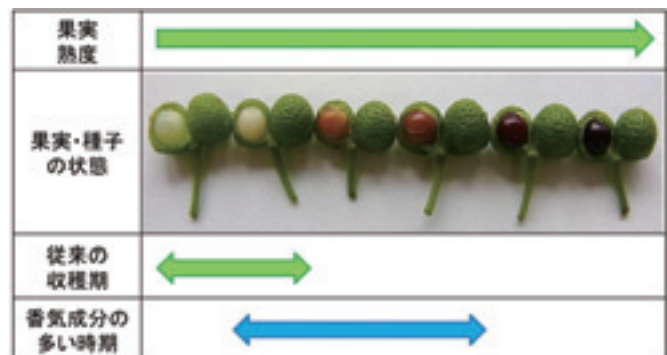


図2 香り成分が多い5月下旬から6月上中旬の緑色果実の状態
右にいくほど果実熟度が進む