

「アサクラサンショウ」果実は収穫時期により香りが変化する

【背景・目的・成果】 但馬地域では、「アサクラサンショウ」の産地づくりが進められています。生産量の増加に対応し、従来の収穫期間(5月中下旬の約5日間)の延長を目的として、収穫時期による果実の香気成分の変化を調査しました。その結果、果実の主要な香気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、6月中旬まで多く含まれました。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の開発が可能となります。

果実の香気成分組成

果実の香気成分は、リモネン、フェランドレン、ピネン、シトロネラール、酢酸ゲラニルから構成されています(図1)。他のサンショウ系統に比べて、リモネンやフェランドレンの比率が高く、フルーティーな香りを特徴とします。

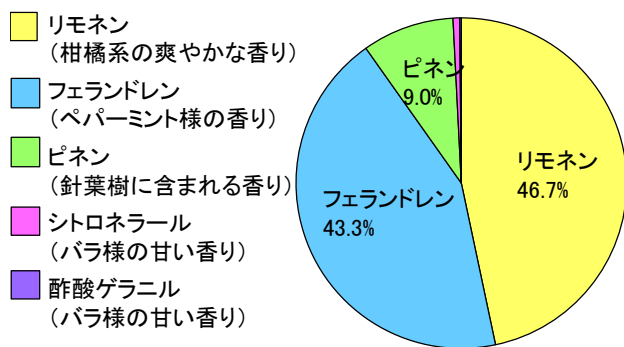


図1 「アサクラサンショウ」果実の香気成分組成 (5月下旬収穫)

収穫時期別の果実の香気成分の変化

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、大きく低下しました(図2)。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月中旬以降に低下しました。

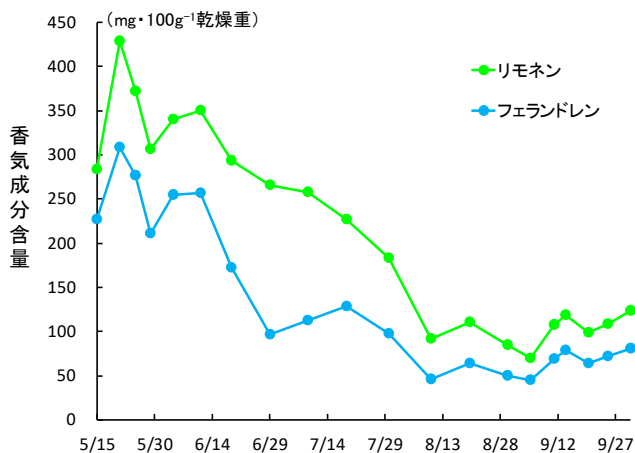


図2 収穫時期別の果実の主要な香気成分の変化

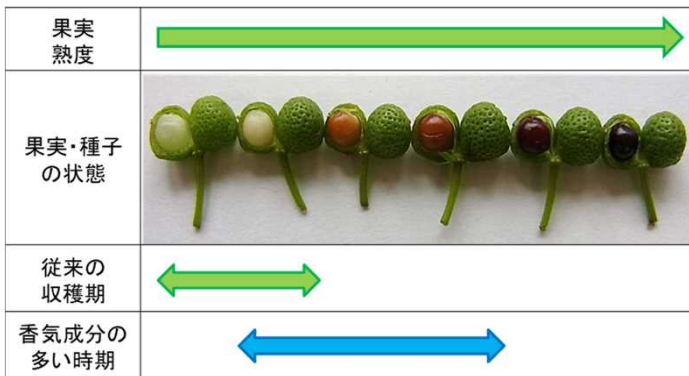


図3 香気成分が多い5月下旬から6月中旬の緑色果実の状態
右にいくほど収穫時期と果実熟度が進む

【技術の活用】 5月下旬から6月上旬の緑色果実(図3)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ります。6月上旬以降に収穫した果実は、従来の収穫時期である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には適しませんが、乾燥加工や成分抽出などの新たな加工への利用の可能性があります。

