

### 3 岩津ネギの収穫期拡大について

岩津ネギは、現在主に12月から1月にかけて収穫・販売されているが、品質・食味が優れていることから冬期間を通じた供給が望まれている。そこで、1998年12月から1999年3月にかけて収穫時期別に岩津ネギの品質を調査し、収穫期拡大の可能性について検討した。

#### 1 収穫時期別の外観品質

収穫時期が遅くなるにつれて長さ、重量、太さが増加した(表1)。特に1月から2月にかけて増加量が大きく、白色部割合は、2月以降長さ、重さとも大きくなった。緑色部の色調は12月収穫のものが最も濃い緑色であった。白色部の色調は12月収穫の明度が高く黄色度が低い。2月以降収穫したものは明度が低下し、やや黄色みが強くなったが、商品性には影響がなかった。

#### 2 収穫時期別の内容成分

水分含量は白色部よりも緑色部が高く、両部位とも2月以降増加した(表2)。糖含量は緑色部よりも白色部が高く、白色部のショ糖含量は収穫時期が遅くなるにつれて低下した。両部位とも1月収穫のものが最も糖含量が高かった。アスコルビン酸(ビタミンC)含量は白色部よりも緑色部が約2倍高か

った。両部位とも1月収穫のものが最もアスコルビン酸含量が高く、2月以降減少した。灰分、K、Mg、Ca含量は白色部よりも緑色部のほうが高く、2月以降減少した。

各収穫期において食味調査を実施したが、4収穫期とも食味は優れていた。

#### 3 収穫期拡大の可能性

外観品質は12月から3月の期間を通じて優れており、内容成分は1月収穫が最も糖・アスコルビン酸含量が高かった。2月以降は内容成分がやや減少するものの、3月までの収穫期拡大が十分可能な品質を保持していた。

#### 4 今後の方針

調査を実施した1998～1999年は降雪量が少ない年であった。北部地域において降雪は岩津ネギの外観品質に悪影響を与える。岩津ネギの収穫期拡大を図るため、雪除けパイプハウス利用による収穫期延長を行うとともに、露地およびハウス栽培での岩津ネギの品質を比較調査し、収穫期拡大に向けてさらに検討を進める。

廣田 智子(北部農技・加工流通部)

表1 岩津ネギの収穫時期が外観品質に及ぼす影響

収穫日	草丈 (cm)	重量 (g)	緑色部			白色部			色調					
			長さ (cm)	太さ (mm)	重量 (g)	長さ (cm)	太さ (mm)	重量 (g)	緑色部			白色部		
									L値	a値	b値	L値	a値	b値
12/22	80.6	129.4	57.2	24.2	68.3	23.4	21.5	61.1	30.3	-6.1	5.4	69.3	-0.2	3.4
1/26	82.9	168.7	59.0	25.3	97.4	23.9	22.3	71.3	32.8	-6.7	8.9	68.1	0.1	3.4
2/27	86.0	232.3	61.0	33.0	120.7	25.0	26.7	111.6	32.2	-6.6	7.7	65.8	-0.8	4.7
3/27	87.4	320.5	58.2	33.7	198.1	29.2	28.9	122.4	31.8	-6.7	7.8	64.4	-2.1	4.8

色調 L値:明度、a値:赤色度(+赤～-緑)、b値:黄色度(+黄～-青)

表2 岩津ネギの収穫時期が内容成分に及ぼす影響

収穫日	部位別	水分 (%)	灰分 (%)	糖含量(%)				アスコルビン酸 (mg%)	K (mg%)	Mg (mg%)	Ca (mg%)	食味
				果糖	ブドウ糖	ショ糖	全糖					
12/22	緑色部	91.7	0.96	0.96	1.04	0.08	2.08	52.3	260	27.7	43.1	良
	白色部	90.8	0.62	1.82	1.84	0.71	4.37	28.3	187	14.1	15.9	良
1/26	緑色部	91.2	0.84	1.47	1.50	0.35	3.31	58.4	238	25.6	39.9	良
	白色部	91.1	0.63	1.96	1.92	0.64	4.52	32.3	192	14.9	17.4	良
2/27	緑色部	94.3	0.50	1.02	0.92	0.13	2.07	45.4	173	17.4	21.7	良
	白色部	93.0	0.51	1.84	1.71	0.34	3.89	26.8	167	13.7	13.0	良
3/27	緑色部	94.2	0.50	1.18	1.07	0.29	2.53	48.2	167	14.7	19.1	良
	白色部	93.3	0.49	1.98	1.80	0.15	3.92	25.5	146	8.1	11.5	良