

特集 兵庫県における特産野菜の品質

1 兵庫特産野菜の品質特性と鮮度保持技術

本県にはタマネギやネギなど多くの特産野菜がある。それらの消費の維持・拡大を図っていくには消費者のニーズを把握することが重要である。消費者は野菜に何を求めているのだろうか。「なぜ、野菜を購入するのか」との問いに対して、「健康のため」、「栄養のため」と答える人が多く、次いで「美味しい」となっている(図)。それらのニーズに応えるためには、特産野菜においても外観品質のみならず、「栄養成分や機能成分が高いこと」さらには「美味しい野菜」を生産し、それらの成分が低下しない鮮度保持技術の確立や積極的にそれらの成分を増やす技術開発が今後一層重要になると考えられる。

本特集では最近、食品加工流通部で取り組んでいる県特産野菜の品質や鮮度保持技術について以下の4課題を紹介する。

- 盧 赤タマネギのCA貯蔵技術
- 邊 岩津ネギの食味成分や物性
- 蓋 丹波黒エダマメの品質特性
- 盼 ジネンジョの品質特性と貯蔵技術

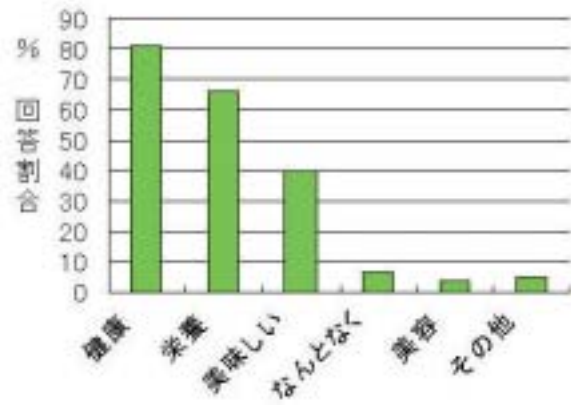


図 野菜を購入する理由(複数回答)
県内在住又は在勤、在学の1,323名に対するアンケート

永井 耕介(食品加工流通部)
(問い合わせ先 電話:079-674-1230)

2 CA貯蔵を利用した赤タマネギの貯蔵技術

ねらいと成果

近年、赤タマネギはその機能性等から市場での需要が高い。しかしながら、保存性が悪く、低温で貯蔵しても周年供給が難しい。そこで低温と空気組成を制御したCA貯蔵を試みたところ、通常の冷蔵貯蔵に比べて長期間貯蔵できることが明らかとなった。

内容

淡路産の赤タマネギ(品種:湘南レッド)を収穫後、通常の冷蔵貯蔵(2)とCA貯蔵を行い。11月、1月、3月に品質を調査した。11月では色調の差はほとんどみられなかった。1月には冷蔵貯蔵の表皮のa値(赤色度)及びb値(黄色度)がやや低くなり、退色がみられた。3月では更にa値の差が顕著になった。

11月には糖組成の差はみられなかったが、1月にはすべての糖でCA貯蔵の方が含有率が高くなり、3月にはその差が大きくなった。

今後の方針

CA貯蔵を用いることで3月まで赤タマネギの供給が可能となるが、貯蔵庫が高価であるため、複合的な利用方法や貯蔵庫のレンタル等の検討が必要である。

小河 拓也(食品加工流通部)
(問い合わせ先 電話:079-674-1230)

表 赤タマネギ貯蔵法別の色調及び糖組成

調査貯蔵時期	表皮色調			糖組成(%)			
	L	a	b	果糖	ブドウ糖	ショ糖	
冷蔵 CA	11月	28.8	19.0	3.7	2.78	2.41	1.25
		28.1	19.8	3.5	2.72	2.61	1.24
冷蔵 CA	1月	26.1	14.2	2.7	2.49	2.42	1.12
		26.9	18.5	4.0	2.78	2.74	1.41
冷蔵 CA	3月	28.3	11.2	2.8	2.40	2.61	0.70
		26.1	18.5	3.9	2.80	3.04	1.37

色調:L値は明度、a値は赤色度、b値は黄色度
収穫期:5月下旬 CA貯蔵条件(温度0 , CO₂:2% , O₂:3%)