

3 岩津ネギはどの時期に食べるのが美味しいか？

ねらいと成果

朝来市特産の岩津ネギは食味の良さから、市場での評価が高く、年々栽培面積が増加している。現在、出荷は12月に集中する傾向にあり、収穫労力等が問題となっている。今後、岩津ネギの栽培面積を拡大していくためには、岩津ネギの栽培時期による品質の変化を的確に把握し、それに応じて計画的に市場出荷する必要がある。そこで、岩津ネギについて時期別に成分的な品質の違いや硬さの評価をしたところ、1月下旬の収穫物は葉鞘部が柔らかく、糖を多く含有するなど、品質的に優れている点が明らかとなった。

内容

2006年度において、岩津ネギの慣行栽培を行い、12月上旬から2月下旬まで月に2回収穫し品質を調査した。ネギを収穫直後、食味に関連する糖やアミノ酸が多く含まれる葉鞘部の成分分析を行った。また、ネギの硬さは葉鞘を5分間ブランチング（湯通し）した後に物性測定装置（レオメーター）の針型プランジャーで破断応力を測定した。

岩津ネギは水分含有率の高い品種であるが、12月上旬が最も低く、12月下旬以降含有率が高くなり、2月が最も高かった。糖は果糖、ブドウ糖及びシヨ糖が含まれており、12月上旬が全糖含有率が最も低

かった。12月下旬以降、1月下旬まではシヨ糖含有率が増加する傾向がみられた。1月下旬にシヨ糖含有率が最も高くなり、全糖含有率も最も高くなった。全糖含有率は2月上旬から減少する傾向がみられたが、2月下旬でも4%以上あり、甘さは比較的維持されていた。全遊離アミノ酸でも12月上旬が0.45%と最も含有率が低く、12月下旬以降は高くなる傾向がみられ1月上旬から2月上旬の含有率は0.6%以上あり最も高くなった。

ブランチング後の硬さは、12月上旬収穫のものが最も硬く、12月下旬から軟らかくなり、1月上旬から2月上旬収穫のものが最も軟らかかった。2月上旬から再びやや硬くなる傾向がみられたが、2月下旬でも12月下旬と大きな差はなかった（図2）。

今後の方針

岩津ネギは12月下旬から食味的な品質が向上し1月下旬に最も品質が高くなり、2月下旬までは大きな品質の低下はないため、1月以降での販売も有利に行える可能性がある。朝来市は積雪の影響が考えられるため、降雪の場合における一時貯蔵技術や雪よけ栽培技術を確立する必要がある。また、日持ち性が劣るため品質の維持に留意する必要がある。

小河 拓也（食品加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

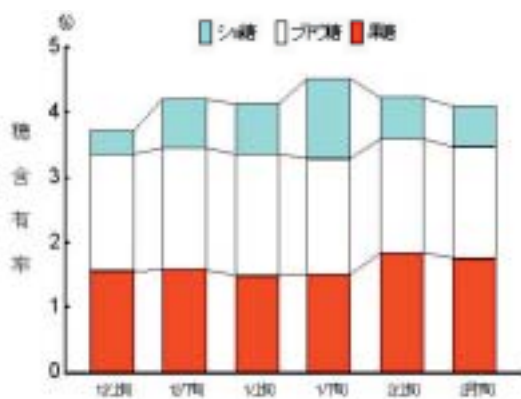


図1 岩津ネギ葉鞘の収穫時期別の糖組成

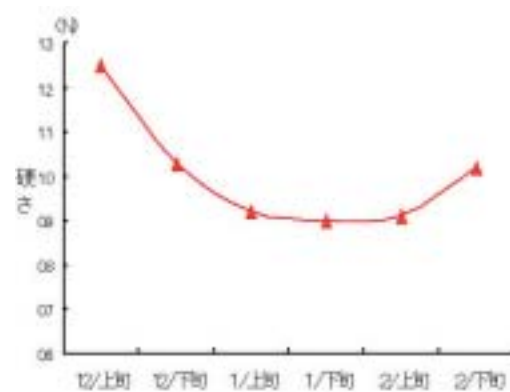


図2 岩津ネギの時期別の硬さ