

5 ジネンジョ栽培条件別の品質特性及び貯蔵性

ねらいと成果

宍粟市で特産品化されているジネンジョ（1.2ha作付）の品質向上及び出荷期間の拡大や周年加工のためのイモ貯蔵方法の確立を図るため、ジネンジョの施肥体系、ほ場の排水良否別の品質及び施肥体系別の貯蔵性について検討した。

施肥体系別では、「緩効肥+白黒マルチ」区で栽培したジネンジョは「慣行」区よりイモの成分濃度が高かったが、イモすりおろしの品質は若干低かった。

ほ場の排水良否別では、排水良好なほ場で栽培したジネンジョはイモの成分濃度が高く、イモすりおろしの品質も優れていた。

施肥体系と貯蔵性との関係では、施肥体系が貯蔵性に及ぼす影響は小さく、おがくずに埋め込んだ状態で1 貯蔵すれば12か月間の品質保持が可能であった。

内 容

(1) ジネンジョ施肥体系、排水良否別の品質特性

「緩効肥+白黒マルチ」区の固形分は34.5%で、「慣行」区（29.4%）より固形分が多かったが、「緩

効肥+白黒マルチ」区のイモすりおろしは「慣行」区のものより軟らかくて伸びがなく、粘りが弱かった（表1）。

排水良好なほ場で栽培したものは固形分が多く（35.7%）、イモすりおろし後の食感や味の評価が高かった（表1）。

(2) ジネンジョ施肥体系別の貯蔵性

「緩効肥+白黒マルチ」区は「慣行」区より若干品質低下が速かったが、いずれも1 で貯蔵すれば品質低下の程度は小さく、12か月後の時点でも品質が保持されていた（表2）。

今後の方針

ジネンジョの品質とほ場の排水の良否との関係について確認試験が必要となる。

ジネンジョの長期貯蔵方法として、おがくずに埋め込んで1 低温貯蔵する方法の現地普及を検討する。

田畑 広之進（食品加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

表1 ジネンジョ施肥体系別^{*1}、排水良否別の固形分、イモすりおろしの硬さ、伸び、官能評価

施肥体系別	固形分 %	硬さ ^{*2} gf	伸び ^{*2} cm	官能評価 ^{*3}			
				粘り	食感	味	(食感+味)
「慣行」	29.4	14.0	8.2	4.1	4.2	4.3	(8.5)
「緩効肥+白黒マルチ」	34.5	8.3	7.4	3.4	4.1	3.8	(7.9)
排水良否別(施肥体系は緩効肥+白黒マルチ)							
「排水良好」	35.7	15.7	9.4	4.3	4.4	3.9	(8.3)
「排水不良」	31.3	12.3	9.0	3.9	4.0	3.7	(7.7)

^{*1}「慣行」区：ネオコンボ2000・油粕100・山の芋配合220・硫酸カリ30・苦土セルカ2号100・マグホス60

「緩効肥+マルチ」区：ネオコンボ2000・自然薯専用(205)50・苦土セルカ2号100(名称後数字はkg/10a)

^{*2}円板型プランジャー(直径1cm)をところに1cmの深さまで刺し込んだ状態(ところを円板に巻きつけておく)から、1mm/秒の速度で抜き上げた時にかかる最大応力をところの“硬さ”、ところがプランジャーから離れるまでの距離をところの“伸び”と表示

^{*3}粘りは5点評価(5:強い~3:ふつう~1:弱い)、食感、味は5点評価(5:よい~3:ふつう~1:わるい)

表2 ジネンジョ施肥体系別の1 保存(おがくず埋め込み)中の品質(目視による品質評価値^{*1})変化

施肥体系	開始時	3ヵ月	6ヵ月	9ヵ月	12ヵ月後
「慣行」	4.0	4.0	4.0	3.5	3.5
「緩効肥+白黒マルチ」	4.0	3.7	3.7	3.2	3.2

^{*1}4点満点(4:商品性高い~2:商品性はある~0:商品性なし)