

新鮮なアスパラガスをおいしいうちに食べましょう

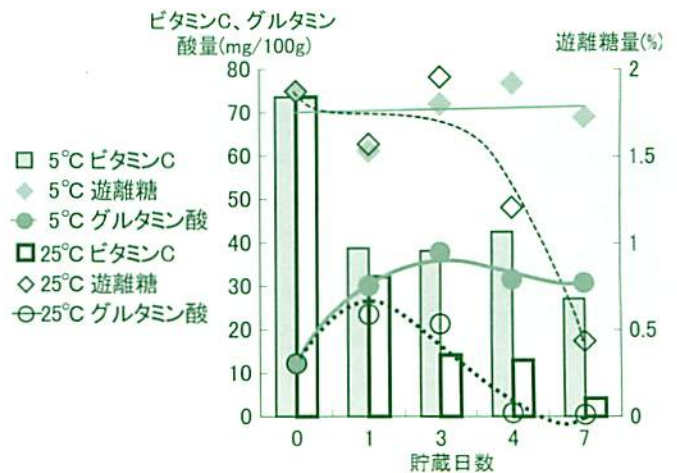
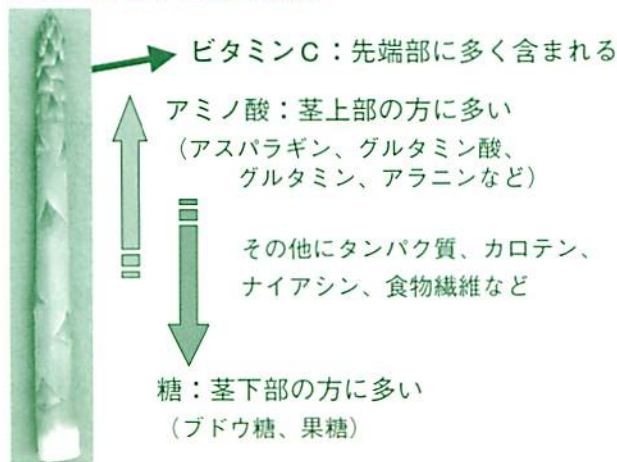
経営情報研究部

春から夏にかけて出回るアスパラガスは、成長が活発な若い茎を収穫するため、収穫後は様々な成分の減少が早いという性質があります。アスパラガスの主な成分としては独特の風味のもとであるアスパラギンやグルタミン酸などのアミノ酸のほか、糖やビタミンCなどが挙げられます。

当センターでは、神奈川県産の質の良いアスパラガスの特産化を目指して生産、販売に関する研究に取り組んでいます。今回、貯蔵日数や貯蔵温度によってこれらの成分がどのように変化するかを調査しました。その結果、5℃程度の低い温度で貯蔵すれば、糖やアミノ酸が保たれることが分かりました。ビタミンCは収穫してすぐに減少が始まりますが、やはり低温で貯蔵すれば減少の割合を抑えることができました。

このことから、アスパラガスは収穫・販売から購入されるまでが短時間の直売向きといえます。また、収穫後から販売、購入後に調理するまで、なるべく低温で貯蔵して品質を保つようにしましょう。

アスパラガスの主な成分



アスパラガスの貯蔵温度が成分量に及ぼす影響

水稲の新奨励品種「関東209号」

野菜作物研究部



左：キヌヒカリ 右：関東209号

神奈川県では早生品種の「キヌヒカリ」に作付けが集中しています。しかし、「キヌヒカリ」の収穫時期は9月下旬のため、秋雨や高温障害等の気象災害を受けやすく、乳白粒や胴割粒が多発します。また、同一水系においては「キヌヒカリ」中心の水管理が中晩生品種の「祭り晴」の品質、食味を低下させています。そこで「キヌヒカリ」と「祭り晴」の中間の熟期となる良食味品種として「関東209号」を選定しました。

各品種の特性一覽表

品種名	関東209号	(比)祭り晴	(標)キヌヒカリ
交配組合せ	関東175号 / 越南154号	愛知56号A(月の光)/ミナブチ	(収2800/北陸100)/ナゴユカ
草型	偏穂重	偏穂重	中間
出穂期(月日)	8月20日	8月23日	8月12日
成熟期(月日)	10月1日	10月5日	9月21日
稈長(cm)	70	69	78
穂長(cm)	20.9	20.8	18.2
穂数(本/m ²)	325	327	314
芒の多少・長短	稀・短	稀・極短	無
ふ先色	黄白	黄白	黄白
粒着密度	中～やや疎	中	密
脱粒性	難	難	難
耐倒伏性	やや強	強	やや強
穂発芽性	やや難	難	やや易
耐病性	葉いもち 中 穂いもち 中 紋枯病 やや弱 白葉枯病 やや弱 縞葉枯病 極強	中～やや強 強 やや強 やや弱 極強	中 中 やや弱 中 やや弱
玄米重(kg/a)	53.4	52.1	51.6
玄米千粒重(g)	23.8	21.9	22.9
玄米外觀品質	上下	上下	中上
食味	上中	上下	上中

注) 移植期：普通植(6月7日)

「関東209号」は1994年に農林水産省農業研究センター(現(独)作物研究所)において「関東175号」を母、「越南154号」を父として人工交配された後代から育成された系統です。

当センターでは2001年から2004年に奨励品種※決定調査を行い特性や生産性を検討しました。その結果、「関東209号」はタンパク質含量が低く極良食味で、耐倒伏性に優れ、10月に収穫する中生種であると認められ、2005年1月に奨励品種となりました。

※奨励品種：各都道府県において、その気候風土に適した品種を調査し、好成績をあげたものについて、普及すべき品種として採用したもの。