

通し番号	4386
------	------

分類番号	20-22-11-04
------	-------------

(成果情報名) ナス新品種‘サラダ紫’の果実品質特性
[要約]当所育成のナス新品種‘サラダ紫’の果実の内容成分等について、市販品種および‘サラダ紫’の類似品種と比較すると、いずれの品種と比べても糖含量と比重は高く、果肉・果皮の硬度は低い。
(実施機関・部名) 神奈川県農業技術センター・経営情報研究部、野菜作物研究部 連絡先 0463-58-0333

#### [背景・ねらい]

神奈川県内では190ha、4,500t（神奈川県農林水産統計2008）のナスが栽培・生産されている。当所ではさらなるナスの需要拡大を目指して生食利用も可能な新品種‘サラダ紫’を育成した。‘サラダ紫’の果実は食味の良さやみずみずしさが評価されていることから、‘サラダ紫’の食味を中心とした果実品質特性を明確化するために内容成分等の品質を市販品種等と比較する。

#### [成果の内容・特徴]

- 1 ‘サラダ紫’の果皮破断強度は‘千両二号’や‘橘田’より、果肉硬度は‘千両二号’よりも低い（表1）。
- 2 果肉総ポリフェノール量は‘千両二号’より低く、比重および遊離全糖含有量は‘千両二号’や‘橘田’よりも高い。特に果糖含有量が多いだけでなく、遊離全糖中に占める割合も高い（表2）。
- 3 ‘サラダ紫’の収穫時期別、年次別の果実品質に差は認められず、品質は安定している。ただし、果皮破断強度については、収穫月が遅くなるにつれ減少する傾向にある（表3、4）。

#### [成果の活用面・留意点]

- 1 果実の硬さは、栽培条件、特に土壌の水分状況と気温に影響される。
- 2 生食利用できることが特徴であるが、消費者にとっては馴染みのない食べ方であることから試食等、実際の体験によって味を理解してもらうことが重要である。
- 3 生食利用のほか各種加熱調理にも適している。

[具体的データ]

表1 ナス果実の硬さ

品種	果皮破断強度(kg/cm <sup>2</sup> )	果肉硬度(kg/cm <sup>2</sup> )
サラダ紫	18.3	3.2
紫水	20.7	3.7
千両二号	26.5 **	5.2 **
橘田	27.5 **	4.4

\*\*:'サラダ紫'に対して1%水準で有意差あり

表2 ナス果実の内容成分の品種間差

品種	比重	遊離糖 <sup>z</sup>				アミノ酸			アントシアニン量 <sup>y</sup>	総ポリフェノール量 <sup>x</sup>	
		ショ糖	ブドウ糖	果糖	全糖	ASP	GLN	総量		果皮	果肉
サラダ紫	0.90	0.18	1.31	1.66	3.15	17	95	201	197	264	40
紫水	0.85	0.17	1.46 **	1.24 *	2.88	13 *	47 *	133	234	282	44
千両二号	0.73	0.20	1.33	1.28 *	2.82 **	13	60	151	327 *	279	54 *
橘田	0.68	0.18	1.17	1.40 *	2.75 *	14	56	152	302	229	42

z:%FW,他の数値はいずれもmg/100g-FW, y:シアニジンクロライド相当量<sup>y</sup> x:クロロゲン酸相当量, ASP:アスパラギン酸, GLN:グルタミン酸

\*および\*\*は,それぞれ'サラダ紫'に対して5%水準,1%水準で有意差があることを示す。

表3 'サラダ紫'の収穫時期別分析結果(2006)

収穫月	果皮破断強度	果肉硬度	水分 (%)	遊離全糖 (%-FW)
	(kg/cm <sup>2</sup> )			
8	24.0a <sup>z</sup>	4.1	93.9	3.16
9	17.3b	4.1	93.4	2.87
10	15.6c	3.8	94.3	3.47

z:異なる符号間で有意差有り

表4 'サラダ紫'の品質の年次間差

収穫年(月)	果皮破断強度	果肉硬度	水分 (%)	遊離全糖 (%-FW)
	(kg/cm <sup>2</sup> )			
2005(8)	19.1	2.3	94.2	3.37
2006(8)	24.0	4.1	93.9	3.16
2007(7)	18.3	3.2	94.3	3.15

[資料名]平成17, 18, 19, 20年度試験研究成績書 (経営情報)

[研究課題名]県産農産物の品質特性の解明及び機能性成分の検索

[研究期間]平成17~20年度

[研究者担当名]曾我綾香・吉田誠・小清水正美・北浦健生・北宜裕

[参考文献]神奈川県農業技術センター研究報告第151号