

機能性成分カプシノイドを含有するトウガラシの新品種 ‘やまと甘なんばん’

～辛味が微弱で美味しいトウガラシ品種の育成～

機能性成分カプシノイドを含有し、辛味が微弱で美味しい世界初のトウガラシ ‘やまと甘なんばん’ を育成しました（図1、2）。

1. 背景と目的

カプシノイドとは、矢澤 進 京都大学名誉教授が、自らの育成品種 ‘CH-19 甘’ の果実において発見した機能性成分です。辛味はカプサイシンの約千分の一で、代謝促進効果が確認されています。成分関連特許を有する味の素（株）が、高含有品種の ‘CH-19 甘’ から機能性表示食品「カプシEX」を製造し、販売しています。

カプシノイドを含有し、辛味が微弱であることが確認されている一般的なトウガラシ品種は、‘CH-19 甘’ と奈良県在来の ‘ひもとうがらし’ のみです。‘CH-19 甘’ の果実は、約 3 g と小さく、美味しくないとために、専ら成分抽出に用いられています。一方、‘ひもとうがらし’ のカプシノイド含有量は、果皮が硬くて美味しくないと 4 g 以上の果実では多いのですが、果皮が柔らかく食味が良い 2~3 g の果実ではわずかです。そこで、これら 2 品種を用いて、5 g 前後で収穫可能で、カプシノイドを安定して含有する良食味トウガラシの育成に取り組みました。

2. 研究成果の概要

‘ひもとうがらし’（矢澤氏保存系統）と ‘CH-19 甘’ の雑種後代から選抜と自殖を 7 世代行い、2013 年に系統 HC3-6-10-11 の種子を得ました。2014 年の生産力検定と特性検定の結果、雨除け栽培作型における収穫果重が約 7900 g/株と大型果実の ‘甘とう美人’（タキイ種苗）と比べて同等以上であり、平均果重が約 6 g、果実の可食部の長さが 120 mm 程度、果実径が 10 mm 程度、カプシノイド含有量が 1000~2000 $\mu\text{g/gDW}$ と、目標に適った品種特性を有することが判明しました。さらに、同年に行った生産

性評価試験と商品性評価試験の結果、いずれの試験受託者からも栽培、利用の継続希望がありましたので、実用性を有すると判断して、2015 年に品種登録出願を行い、2017 年に品種登録されました。

3. 実用化に向けた対応

品種登録上の正式な名称は ‘HC3-6-10-11’ ですが、通常と呼称は親しみやすい ‘やまと甘なんばん’ としています。利用許諾対象は県内生産者、販売できる果実は未成熟果、販売先は飲食店と加工業者にそれぞれ限定しています。今後、生産者と利用者が増えて、本品種が県内野菜産地と飲食・加工業界の一層の活性化に役立つことを期待しています。



図1 ‘やまと甘なんばん’ の果実



図2 ‘やまと甘なんばん’ のパスタ料理
(育種科 西本登志)