

大阪農産物魅力向上・価値創造事業における

「大阪府産泉州きくな」（シュンギク）の調査・研究

(地独) 大阪府立環境農林水産総合研究所

大阪府のシュンギクの出荷量は3,180 t（令和5年産野菜生産出荷統計）で全国1位を誇る。全国へ大阪府産シュンギクの魅力を発信するため、機能性成分を調査し特徴を明らかにした。

■ β カロテン、ルテイン、食物繊維の含量の品種比較

環農水研でハウス栽培した「株張り」栽培用品種‘周年’と‘摘取り’栽培用品種‘さとゆたか’を比較した。「株張り」栽培用品種の‘周年’は、大阪泉州地域の主力品種である。

β カロテン、ルテインの含量調査の結果、いずれの収穫月も、‘周年’より‘さとゆたか’が高かった。なお、収穫月により含量が変動する傾向が観察された。食物繊維の含量は、6月、2月収穫では‘周年’より‘さとゆたか’が高かった。

所内において食味調査を行ったところ、‘さとゆたか’と比較し‘周年’は緑色は同等、苦味や香りは弱く、食感は軟らかいと評価された。シュンギクの食感には食物繊維含量が影響すると考えられた。



図1 シュンギクの色および草姿の比較
「株張り」栽培用品種‘周年’（左）、
「摘取り」栽培用品種‘さとゆたか’（右）

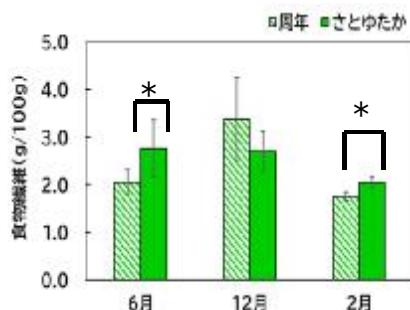
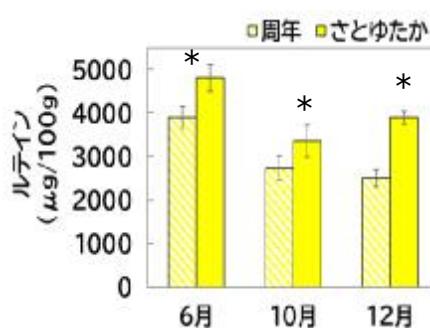
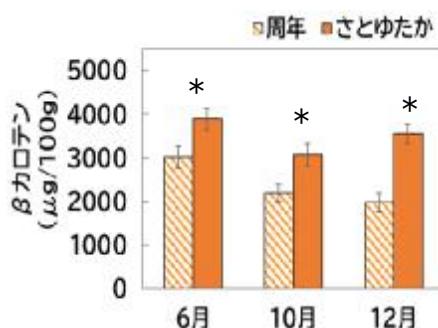


図2 「株張り」品種‘周年’と「摘取り」品種‘さとゆたか’の β カロテン、ルテイン、食物繊維の含量
* : 品種間の有意差あり ($p < 0.05$)。

■ 品種‘周年’の β カロテンおよび遊離アミノ酸の含量の季節変動

大阪泉州地域の農家から、ハウス栽培した‘周年’について季節毎に試料の提供を受け、 β カロテンおよび遊離アミノ酸の含量の変動を調査した。 β カロテン含量は夏の試料が高く、夏の強光ストレスへの応答によるものと推測した。

また、遊離アミノ酸のうち、プロリン含量が冬に大きく増加し、結果として、冬の試料の遊離アミノ酸含量が高くなった。これは、冬の低温ストレスへの応答によるものと推測した。

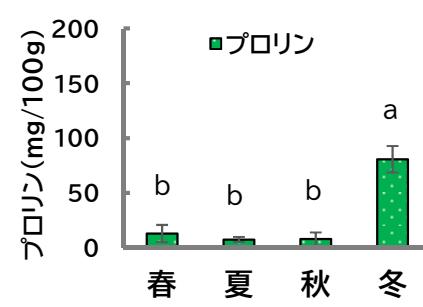
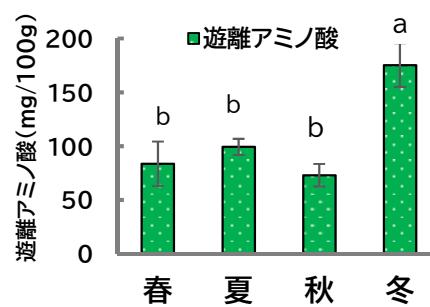
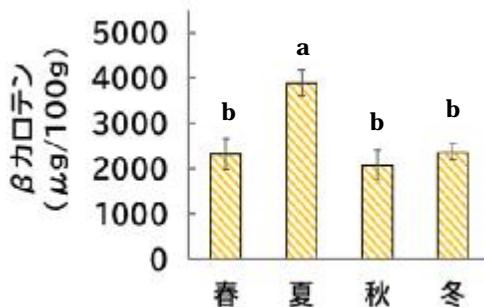


図3 シュンギクの β カロテンおよび遊離アミノ酸の含量の季節変動

1農家分のデータのみ掲載 異符号間に有意差あり ($p < 0.05$)。