

# 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）

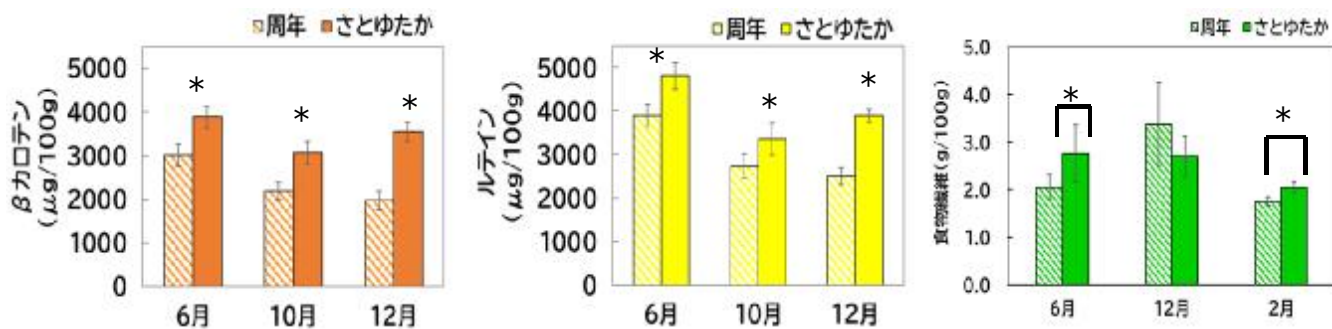


図2 「株張り」品種‘周年’と「摘取り」品種‘さとゆたか’のβカロテン、ルテイン、食物繊維の含量  
\*：品種間の有意差あり（ $p<0.05$ ）。

## ■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。

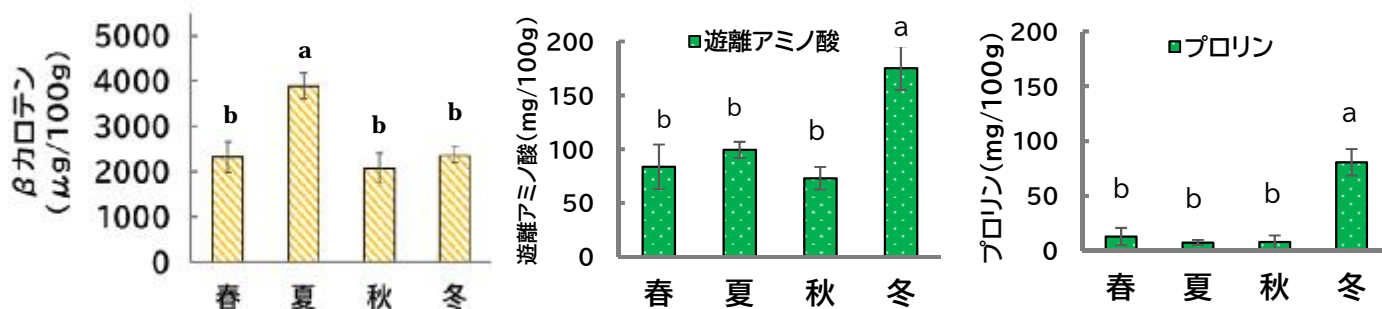


図3 シュンギクのβカロテンおよび遊離アミノ酸の含量の季節変動  
1農家分のデータのみ掲載 異符号間に有意差あり（ $p<0.05$ ）。