

果汁成分からみた ‘させぼ温州’ の特性

後田経雄・井手 勉・種川淳子
(長崎県果樹試験場)

Tsuneo Ushiroda, Tsutomu Ide and Atsuko Tanegawa:
Characteristics of ‘Sasebo-unshu’ from the Fruit-juice Ingredient

カンキツの新品種 ‘させぼ温州’ は京浜、東北市場を中心に高価格で取り引きされている。‘させぼ温州’ の中でも特に食味の優れた果実は長崎県統一ブランド「出島の華」として出荷され販売単価が全国一となる等注目を集めている。「出島の華」は従来の外観、糖度、酸度だけでなく、旨味やこく等の食味を重視した選別が実践されている。そこで、実際に ‘させぼ温州’ から選別されたブランド品の内容等を分析しその特徴について調査した。

1. 材料および方法

‘させぼ温州’ が発見された佐世保地区および比較的結実樹齢が若い長崎県内の主要ミカン産地から ‘させぼ温州’ および ‘原口早生’ を取り寄せ分析果実として供試し、糖度組成、酸組成、じょうのうの厚さ、果肉歩合、果汁率、アミノ酸含量等を求めた。じょうのうの厚さは農業用厚さ計、糖組成、酸組成、アミノ酸組成については高速液体クロマトグラフィーで分析した。なお、分析果実の収穫は佐世保地区で11月下旬～12月上旬、他地区で11月下旬、品質調査は12月中旬に実施した。

2. 結果および考察

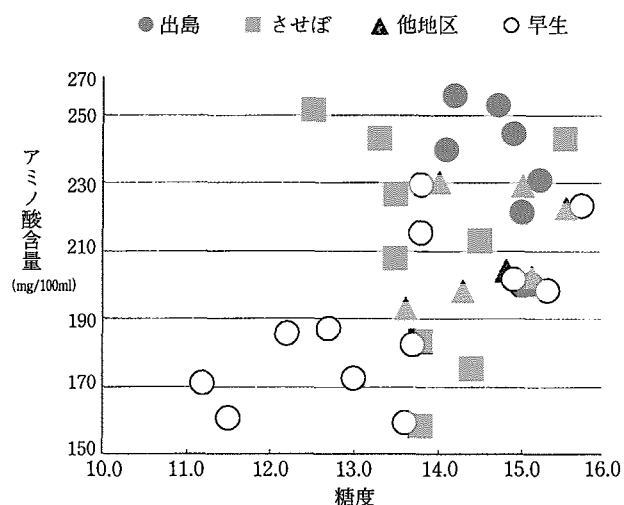
1) 「出島の華」として出荷された果実は糖度が高く、水分率が少ない特徴があった。

2) 果肉歩合は結実年数が経過している佐世保地区の ‘させぼ温州’ で高くなり果皮が薄いことが示唆されたがじょうのうの厚さは差がなかった。

3) 「出島の華」ではショ糖含量が高くなったが果糖割合の増加はみられず、酸組成にも差がなかった。

4) 分析果実の収穫時期、土壌条件、施肥量等が異なるため品種間差は明らかではないが、‘させぼ温州’ の中でも「出島の華」で出荷された果実は果汁中遊離アミノ酸含量が多かった。

以上の結果より、「出島の華」の区分は糖度、果肉歩合、アミノ酸含量から判断が可能と思われた。



第1図 果汁中のアミノ酸含量

第1表 ‘させぼ温州’ のブランドと果実品質

区 分	糖 度	酸含量 (g/100ml)	果肉歩合 (%)	水分率 (%)	じょうのう厚さ (mm)
出島の華	14.8a	0.95	81.7a	86.6b	0.11
させぼ温州 (佐世保地区)	14.0b	0.85	81.3a	87.5a	0.10
させぼ温州 (他地区)	14.6a	0.87	79.3b	86.4b	0.09
早生温州	13.6b	0.82	79.1b	87.9a	0.10
有意性	*	NS	**	*	NS

第2表 ‘させぼ温州’ のブランドと内容成分

区 分	糖			果糖割合 (%)	酸		アミノ酸	
	ショ糖	ブドウ糖	果糖		クエン酸	リンゴ酸	総量	グルタミン酸
								(mg/100ml)
出島の華	8.19a	2.88	2.81	20.2	1.37	0.08	230a	13a
させぼ温州 (佐世保地区)	8.04ab	2.42	2.34	18.3	1.18	0.09	215b	11a
させぼ温州 (他地区)	7.89b	2.94	2.86	20.9	1.21	0.09	211b	11a
早生温州	6.90c	2.77	2.79	22.4	1.10	0.07	187c	7b
有意性	**	NS	NS	NS	NS	NS	**	**