

○住 秀和・井上裕嗣¹⁾・比嘉 淳²⁾・瑞慶山 浩²⁾・吉元 誠
 (九州沖縄農研・¹⁾沖縄農研石垣・²⁾沖縄農研名護)

【目的】

沖縄県特産果実であるシイクワシャーの主要な産地は大宜味村,名護市勝山および本部町伊豆味である.しかしながら,これらの地域の主要な系統の果実の肥大特性は明らかにされていない.そこで果実肥大に伴う成分変動を調べ,産地および系統毎の特性を明らかにし,青切り用,加工用および生食用の収穫期の適正な系統の検討をした.

【材料および方法】

3つの地域(勝山:勝山クガニー・カーアチー・アカクニブ,大宜味:大宜味クガニー・当山早生,伊豆味:伊豆味クガニー)で2005年7月から2006年1月まで各系統の同一樹について2週間おきに果実を10から12個体採取し,果実の横径,縦径,重量,果皮重量,果肉重量および果汁量を測定した.果汁は果肉のみから搾汁し,日園連式果汁分析器を用いて糖度,酸度を測定した.ノビレチンの測定はメタノールで抽出し,HPLCで行った.

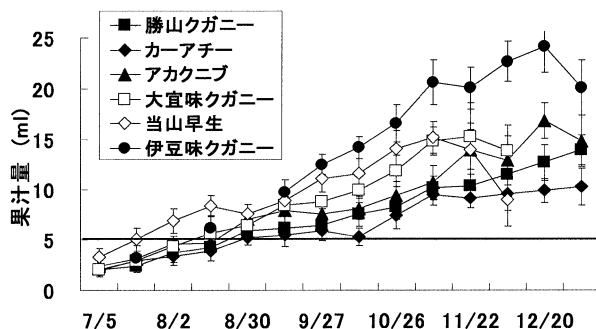
【結果および考察】

(1) 果汁量は果実の肥大に伴い増加し青切り用の目安として5ml以上の果汁が得られるサイズに達したのは勝山クガニー,カーアチー,アカクニブはいずれも8月30日,当山早生は7月19日で,大宜味クガニーと伊豆味クガニーは8月16日であった(図1).

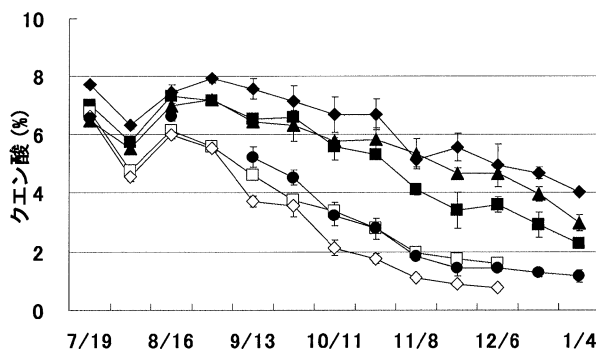
(2) 果汁の酸度は果実の肥大に伴い低下した.大宜味,伊豆味の系統は酸度の低下が始まる時期が早く,また,低下の割合も大きくて12月には0.8~1.6まで低下した.一方,勝山系統は低下が始まる時期が遅く,加えて低下の割合も小さく12月においても2.9から4.7と高い値であった.この違いは系統,産地のどちらかに起因するのかは不明である.糖度については肥大に伴い上昇し,勝山の系統は大宜味・伊豆味系統より高い値で推移する傾向がみられた(第3図).

(3) 果皮100g中のノビレチンの含有率は肥大に伴い低下した.カーアチーと伊豆味クガニーは8月から他の4系統よりも早く低下する傾向にあった(第4図).しかし果実1個当たりの果皮中の総ノビレチン含量は果実の肥大に伴いすべての系統で増加する傾向にあった(データ略).

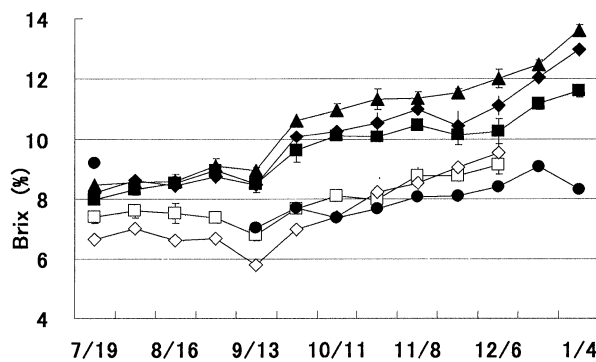
以上より成分的に青切り用は早期に当山早生,後期にカーアチーが向いていることがわかった.



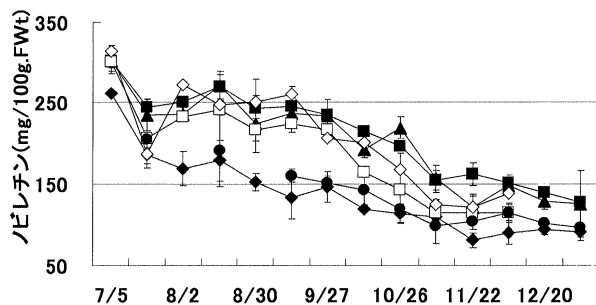
第1図 1果当り果汁量の推移



第2図 果汁中のクエン酸含有率の推移



第3図 果汁中の糖度の推移



第4図 果皮中のノビレチン含有率の推移