

山形おきたま伝統野菜‘薄皮丸なす’の特性評価

加藤栄美・奥山寛子*・本多あゆみ*

(山形県置賜総合支庁産業経済部農業技術普及課産地研究室・

*山形県置賜総合支庁産業経済部農業技術普及課)

Characteristics of ‘Usukawamarunasu’, Local Variety of Eggplant in Okitama Region of Yamagata Prefecture

Emi KATO, Tomoko OKUYAMA* and Ayumi HONDA*

(Yamagata Okitama Agricultural Technique Improvement Research Office.

*Agricultural Technique Popularization Division, Yamagata Okitama Area General Branch Administration Office)

1 はじめに

近年、各地域に伝わる在来作物について注目が集まっている。山形県置賜地域においても、地域の食文化を継承している在来作物が数多く存在する。置賜総合支庁では、このような置賜地域に古くから伝わり利用されてきた野菜品目を、「山形おきたま伝統野菜」として認定し、生産振興、流通促進を図っている。

‘薄皮丸なす’は、浅漬け用の小丸形なすの一種で、置賜地域一円で古くから栽培されてきた。一口大の大きさと収穫され、名前のとおり皮が薄くて柔らかく、浅漬けにしたときの食感のよさが非常に好まれている。一方で、在来種であることや適切な栽培管理等が明らかでないことから、収量性は高くはないといわれている。

本研究では、‘薄皮丸なす’の生育特性を客観的に把握することを目的として、同じ小丸形なす品種との特性比較を行ったので報告する。

2 試験方法

(1) 試験区概要

供試品種は、‘薄皮丸なす’、‘うす皮味丸’、‘梵天丸なす山形系’、‘梵天丸なす秋田系’、‘みちのく早生丸なす’、‘民田なす’とした。

(2) 栽培概要

試験場所は、南陽市宮内の産地研究室室内ほ場とした。播種日は、2010年3月24日、定植日は5月27日とした。栽植密度は、うね幅180cm、株間50cm、1条植えとし、栽培方法は主枝3本仕立て、誘引はフラワーネットを使用し、適宜整枝、摘葉を行った。

施肥は、10aあたり基肥として窒素24kg、リン酸24kg、カリ20kgを施用し、追肥として1回あたり窒素7kgを7～9月の間1～2週間ごとに液肥で施用した。

試験規模は、1区5株とした。

(3) 調査方法

果実硬度は、硬度計(SUN RHEO METER COMPAC-100)により測定した。直径3mmの円柱プランジャーを果皮側から速度20mm/minで貫入し、応力を測定した。生鮮果実は、果実赤道面より直径20mm、厚さ10mmの果皮付サンプルとし、漬物加工品については、薄皮丸なすの常法により浅漬けした果実をそのまま使用した。供試果数は1区10果とした。

食味調査については、薄皮丸なすの常法により浅漬けした

漬物加工品について、薄皮丸なすを基準として硬さ、食感、色、形、総合評価を5段階で評価した。調査は、8名で行った。

3 試験結果及び考察

(1) 生育

定植1ヵ月後の‘薄皮丸なす’の草丈は、‘うす皮味丸’‘民田なす’と同程度で小さかった。葉の大きさは、供試品種の中では中庸であり、茎径は最も大きかった(表1)。その後も草丈はやや低めに推移したことから、‘薄皮丸なす’の生育は、草丈は小さく、茎径がやや大きい傾向があるといえる。

(2) 収量性

株あたり商品果数は、ほかの品種が156～202個であるのに対し、‘薄皮丸なす’は100個と最も少なかった(図1)。商品果数が少ない原因は、障害果の発生が多いことによるもので、特に着色不良、扁平・変形果、つやなし果、亀裂果の発生が見られた(図2)。

(3) 果実外観

果形は、ほかの品種は先端が丸い球形または卵形であるのに対し、‘薄皮丸なす’は先端が平滑な巾着形を示した(図3)。

(4) 果実特性

果皮硬度を示す貫入応力は、生鮮果実では‘薄皮丸なす’が他の品種に比較して有意に小さく(図4)、漬物加工品も小さい傾向にあった(図5)。

漬物加工品の食味評価は、‘薄皮丸なす’を基準とした場合、いずれの品種も硬くて食感がやや劣り、色が濃く、総合評価は低い傾向にあった(表2)。このことから、‘薄皮丸なす’は皮が柔らかく、果皮色は淡く、食味に優れる特徴が示された。皮の柔らかさは亀裂果の発生に、果皮色の淡さは着色不良果の発生につながるものと思われることから、今後は‘薄皮丸なす’の特徴に対応した栽培技術の確立を図る必要がある。

4 まとめ

‘薄皮丸なす’は、小丸形なす品種と比較し、草丈が小さく茎径がやや大きい生育を示した。株あたりの商品果数は、小丸なす品種のなかでは少なかった。果実は巾着形で、果皮は柔らかく、食味評価は優れた。

表1 定植1ヶ月後の生育(6月29日調査) 1区5株調査

品種	草丈 (cm)	最大葉長 (cm)	最大葉幅 (cm)	茎径*) (mm)
薄皮丸なす	55.9	26.3	12.1	14.9
うす皮味丸	55.4	24.6	10.8	12.4
梵天丸なす山形系	67.0	29.4	11.8	14.0
梵天丸なす秋田系	67.4	31.2	12.2	12.7
みちのく早生丸なす	59.6	29.6	13.6	13.7
民田なす	54.0	20.4	7.2	11.7

*)茎径は地際から5cmの高さで測定

表2 漬物加工品の食味評価

品種	調査項目				
	硬さ ¹⁾	食感 ¹⁾	色 ¹⁾	形 ¹⁾	総合 ¹⁾
薄皮丸なす	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
うす皮味丸	0.25	-0.13	1.13 **	0.13 **	-0.50
梵天丸なす山形系	0.63	-1.00	0.75	-0.63	-0.38
梵天丸なす秋田系	0.25	-0.63	1.25 *	0.63 **	-0.38
みちのく早生丸なす	0.25	-0.50	1.88 **	0.13 **	-0.75 **
民田なす	1.13 **	-0.88	0.38 **	0.25	-0.50

n=8

薄皮丸なすを基準(0)とし、各項目を評価。

硬さ(-2:柔らかい~2:硬い)、食感(-2:悪い~2:良い)、色(-2:薄い~2:濃い)、形(-2:悪い~2:良い)、総合(-2:悪い~2:良い)

1)**:1%水準で有意差あり *:5%水準で有意差あり(符号の順位和によるWilcoxon検定)

■ 6月 □ 7月 □ 8月 ▨ 9月 ■ 10月

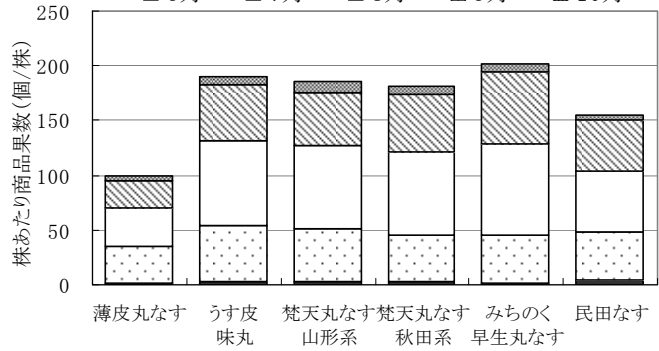


図1 各品種の株あたり商品果数

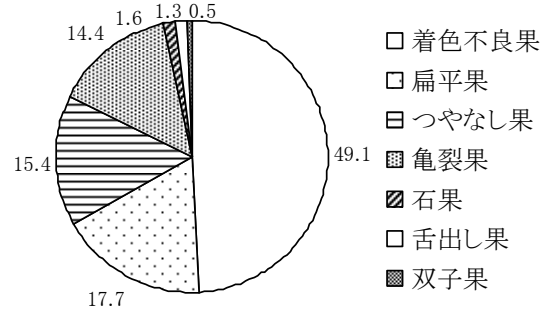


図2 薄皮丸なすの障害果の発生割合



図3

果実外観

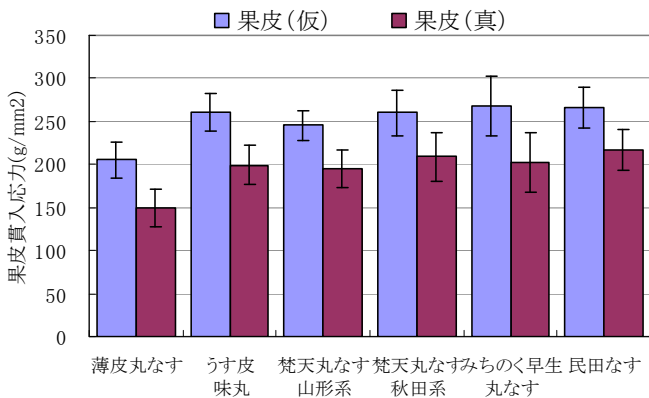


図4 生鮮果実の果皮の硬さ
平均値±95%信頼区間

注) 薄皮丸なすと他の各品種との平均値のt検定の結果、いずれも5%水準で有意差あり(n=10)

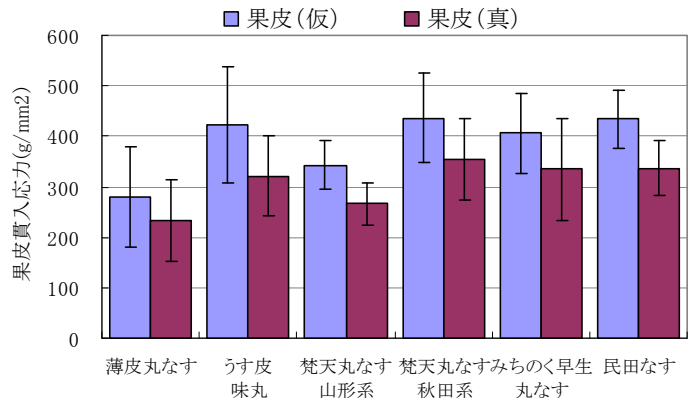


図5 漬物加工品の果皮の硬さ
平均値±95%信頼区間

注) 薄皮丸なすと他の各品種との平均値のt検定の結果、いずれも5%水準で有意差あり(n=10)