

8 イチゴ新品種「かおりん」「あまりん」の機能性成分について

品種開発・ブランド育成研究担当 野菜研究 内田 裕也

(1) ねらい

近年の健康志向の高まりから、高機能性食品に対する関心が高まっています。イチゴにはアントシアニン、タンニンなどのポリフェノール類や、ビタミンCなどの抗酸化作用を持つ機能性成分が含まれていることが知られています。

埼玉県は平成28年度に新品種「かおりん」、「あまりん」を発表しました(写真1、写真2)。これら2品種は糖度が高い、糖と酸味のバランスが良いなど良食味となる特徴を持っており、県の新たなブランド農産物として期待されています。しかし、「かおりん」、「あまりん」の機能性成分についてはこれまで調査されていないため、今回他の品種と合わせポリフェノール量を調査、比較しました。

(2) 研究内容

「かおりん」、「あまりん」のほか、県内で生産されている主要な品種「とちおとめ」、「やよいひめ」、「紅ほっぺ」を含む計21品種を用いました。測定期間は第1果房から第3果房までの間で、各果房3果ずつポリフェノール量の測定を行いました。

第3果房までの平均値を見ると、「かおりん」は21品種の中で最もポリフェノール量が多く、「あまりん」は4番目に多い結果となりました(図1)。「かおりん」は第1果房から第3果房まで収穫時期によらず一定して含有量が高く推移しました(データ省略)。

(3) 今後に向けて

今回の試験は、ポリフェノールの総量の測定を行ったもので、詳細な成分割合については明らかにできていません。そのため、今後は詳細な成分割合やその主成分について調査を行う予定です。

平成29年度より「第二期イチゴオリジナル品種の開発」としてさらなる新品種の開発を行っており、今回の試験結果をもとに「かおりん」、「あまりん」を交配親とした高機能性品種の開発も進めているところです。



写真1 「かおりん」 果実



写真2 「あまりん」 果実

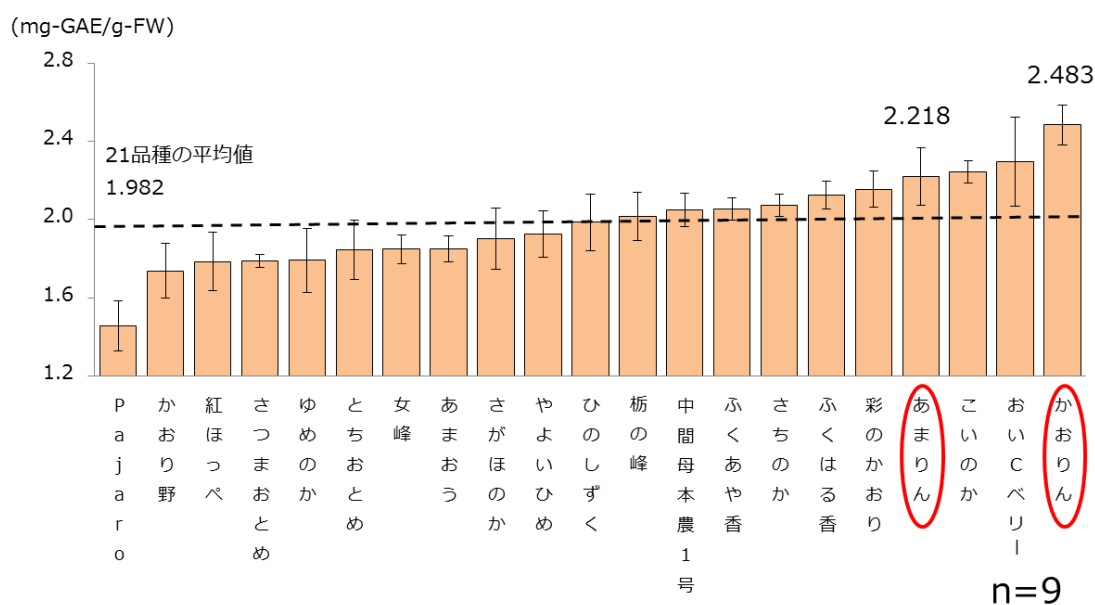


図1 イチゴ品種と果実のポリフェノール量測定値
(第1果房～第3果房、各3果の測定値の平均)

注1 ポリフェノール量は果実1g中の没食子酸相当量 (mg) で示す

注2 エラーバーは標準誤差を表す