

〔江戸東京野菜生産流通拡大事業（受託試験）〕

馬込三寸ニンジンの可食部の特性把握

野口 貴・海保富士男・沼尻勝人・木下沙也佳
(園芸技術科)

【要 約】「馬込三寸ニンジン」の根内部の色調はやや淡く黄みがかっているが、肉部と芯部の境界はめだたない。芯部の硬度は肉部と同等でやや硬い。糖含量は一般品種と同等である。

【目 的】

「馬込三寸ニンジン」の生産拡大と消費拡大を図る上で、可食部の特性を明らかにする必要がある。そこで、ここでは夏まき栽培を対象とし、根部の硬度や糖含量など、食味に影響する特性を一般品種と比較しながら把握し、「江戸東京野菜主要5品目・栽培マニュアル」作成上の資料とする。

【方 法】

「馬込三寸ニンジン」(以下、馬込三寸)ほか数品種を2017年7月31日および8月24日に播種した。70cm幅ベッドの条間15cm4条に6cm間隔で播種粒数は5~10とし、その後株間が11cmになるように間引いた。肥料は成分量でN:P₂O₅:K₂O=8:15:8kg/10aを施用した。7月まきで11月19日(111日後)、8月まきで12月13日(播種後111日)に収穫し、前者は根部の硬度(貫入抵抗値)及び糖含量(アンスロン法)を測定し、後者は内部の状況を観察するとともに根部の糖度(Brix%)を測定した。

【成果の概要】

- 11月収穫(7月蒔き)の「馬込三寸」ほか4品種の根部の硬度を部位別に測定したところ、どの品種も表皮で高く、肉部および芯部で低かった(図1)。品種を比較すると、「馬込三寸」の表皮はほかの4品種と同等で、肉部も大差がなかったが、芯部はやや硬い傾向にあった。芯部の硬度が肉部より低い品種もあったが、「馬込三寸」は同等であった。
- ニンジンの根中央部横断切片を供試して糖含量を測定したところ、「馬込三寸」は5.5g/100gFWで一般品種と大差はなかった(図2)。
- 12月収穫(8月まき)における5品種の縦断面をみると、「馬込三寸」は紅色が淡く、全体的に黄みがかっていた(図3)。特に肉部が淡い傾向を示したが、肉部と芯部の境界部は「アロマレッド、ベーター312、向陽2号」と比べて目立つことはなかった。
- 12月収穫で根中央部横断切片の糖度を見ると、「馬込三寸」は他の4品種と同等であった(図4)。

【残された課題・成果の活用・留意点】

作型や途上の種類によって、「馬込三寸」の内部品質がどのように変化するか、肥大性や収量性ととも明らかにすることが課題である。

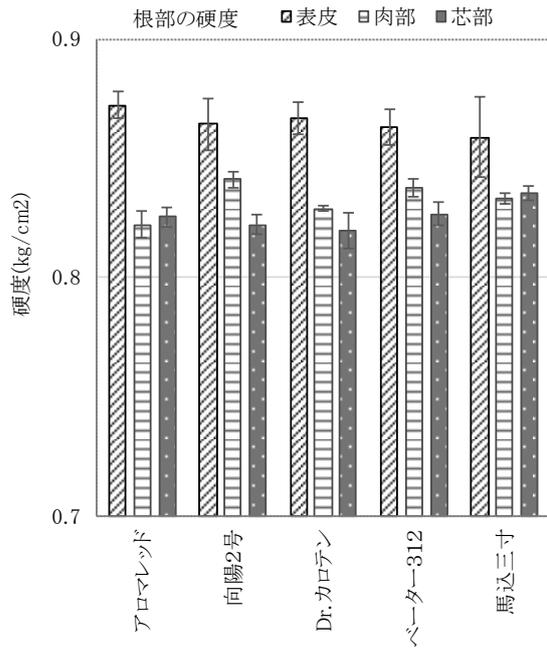


図1 「馬込三寸ニンジン」ほか4種の7月まきにおける根部の硬度(11月19日収穫)
グラフ上のバーは標準誤差(n=3)を示す。

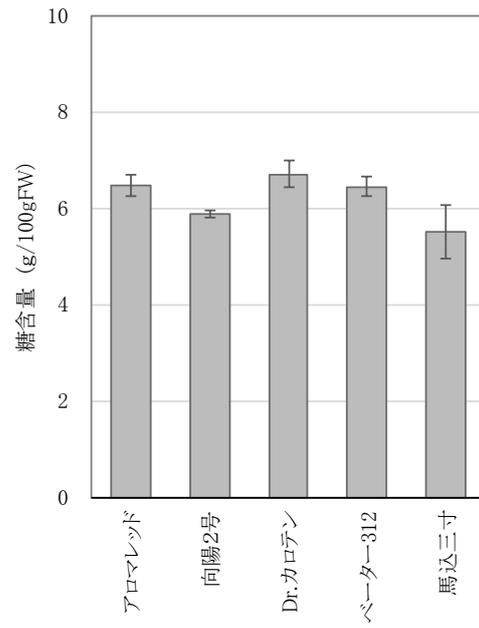


図2 「馬込三寸ニンジン」ほか4品種の7月まきにおける根部の糖含量(11月19日収穫)
グラフ上のバーは標準誤差(n=3)を示す。



図3 「馬込三寸ニンジン」ほか5品種の8月まきにおける根内部の状況(12月13日収穫)

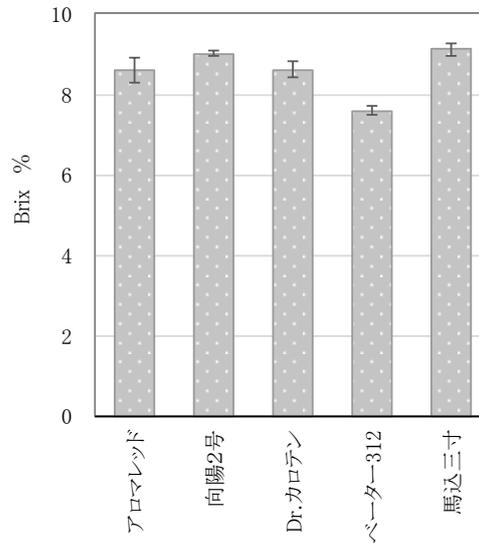


図4 「馬込三寸ニンジン」ほか4品種の8月まきにおける根部の糖度(12月13日収穫)
グラフ上のバーは標準誤差(n=3)を示す。