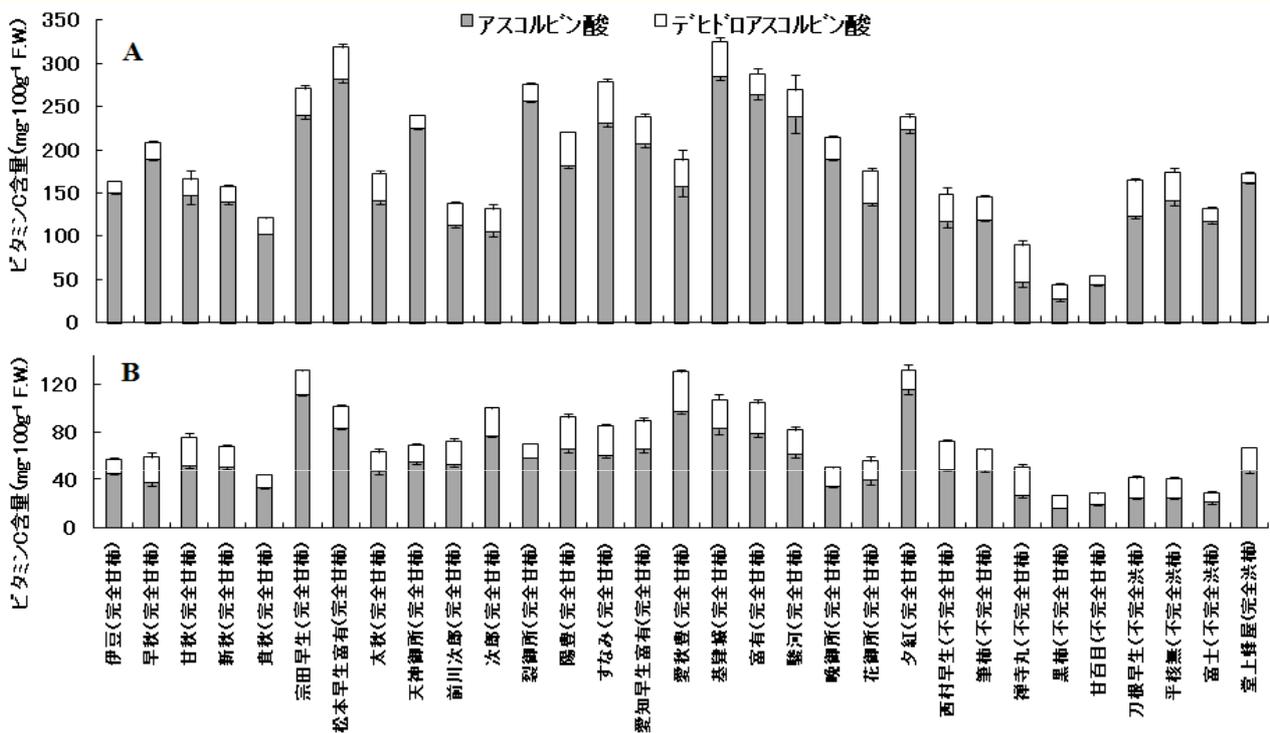


カキのビタミンCの挙動を明らかにしました

カキはビタミンCを豊富に含む食材であり、五訂日本食品標準成分表（文部科学省）では甘柿が70mg/100g、渋抜き柿が55mg/100gとなっています。近年、イチゴなどでビタミンC高含有品種が育成され、機能性成分に富んだ品種育成は今後の青果物の育種目標として重要です。また青果物についても、加工食品と同様に含有するビタミン等の強調表示が可能となったことから、栽培方法により目的とする成分を安定的に増加させることができれば、産地の販売戦略として有効です。そこで、ビタミンCの品種間差を調査するとともに含有量を増加させる栽培方法を検討しました。



成熟果実のビタミンC含有量の品種間差 (A:果皮、B:果肉)

適期収穫果実のビタミンC含有量(2008年)

	アスコルビン酸 ^y	デヒドロアスコルビン酸 ^y	ビタミンC ^y
非透水性マルチ区	109.8	24.0	133.8
無処理区	93.4	17.9	111.3
有意差 ^z	*	ns	**

^z t-検定により**は1%、*は5%水準で有意差があり、nsは有意差がないことを示す

^y mg・100g⁻¹ F.W. (n=12)

(研究成果)

- ・カキのビタミンC含有量の品種間差は、果皮で約7.5倍、果肉で約5倍と大きな差があります。
- ・完全甘柿品種は、非完全甘柿よりビタミンCが多く含まれます。
- ・9月上旬に非透水性マルチを樹冠下に全面被覆を行うことにより、被覆しない場合に比べてビタミンCが約15%増加します。