



非辛みシシトウの成分含有量の推移



写真 辛み成分測定に供試したシシトウ
(左から高育交シシ15号、高育交シシ16号、葵ししとう、土佐じしスリム)

表 シシトウのカプサイシン(辛み成分)含有量 (mg/100gFW)の推移

採取日	高育交シシ15号		高育交シシ16号		葵ししとう	土佐じしスリム	
	ハウス1	ハウス2	ハウス1	ハウス2	ハウス1	ハウス1	ハウス2
2021. 11. 15	-	-	-	-	-	-	-
2022. 2. 2	-	-	-	-	-	-	-
2022. 5. 11	-	-	-	-	0.2	0.5	-
2022. 6. 29	-	-	-	-	-	-	-

注) サンプルは、2021年11月、2022年2月、5月、6月に所内2ヶ所のハウスで(葵ししとうは1ヶ所のみ)採取し、胎座のみを取り出し、約150g(Mサイズ約45本に相当)を1サンプルとした。-は、検出されなかったことを示す。

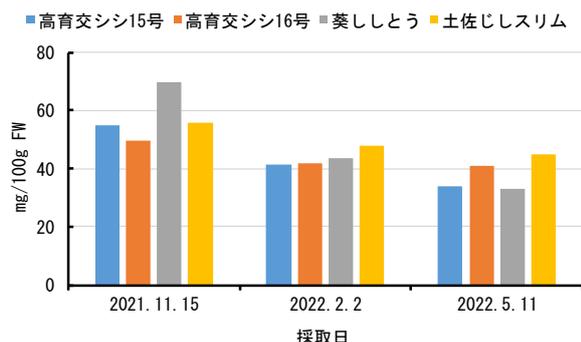


図1 ビタミンC含有量の推移

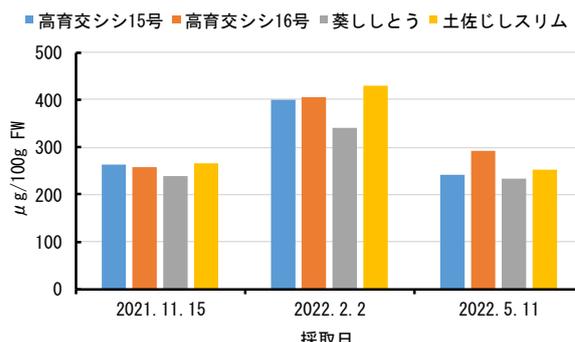


図2 β-カロテン含有量の推移

高知県においてシシトウは、全国一の出荷量を誇る品目であり、南国市、土佐市、須崎市、佐川町、四万十町など多くの産地で栽培されています(農林水産省統計、令和3年産野菜生産出荷統計 参照)。

シシトウは「甘唐辛子」と呼ばれ、とうがらしの仲間特有の辛み成分カプサイシンを作る性質を持っています。そのため、外観からは判断することができない辛みのあるシシトウがまれに発生することがあり、この辛みが原因で購入が敬遠されることがあります。家庭での消費拡大や学校給食への利用など辛みを気にせず安心して食べるために、当センターで新たにシシトウの非辛み品種を育成しました。

今回、当センターで育成した非辛みの品

種(高育交シシ15号、同16号)と慣行品種(葵ししとう、土佐じしスリム)のシシトウ中に含まれる辛み成分カプサイシンと栄養成分のビタミンC、β-カロテンの含有量について、経時的に測定しました(写真)。

その結果、育成した高育交シシ15号、同16号では、辛み成分は確認されませんでした(表)。また、辛み成分以外のビタミンCやβ-カロテンなどの成分も慣行品種と同程度含まれることが明らかとなりました(図1、2)。

本研究は、内閣府地方大学・地域産業創生交付金「IoP(Internet of Plants)」が導く「Next次世代型施設園芸農業」への進化により実施しました。

(品質管理担当 福井博一 088-863-4916)