

囲いショウガの機能性成分の推移

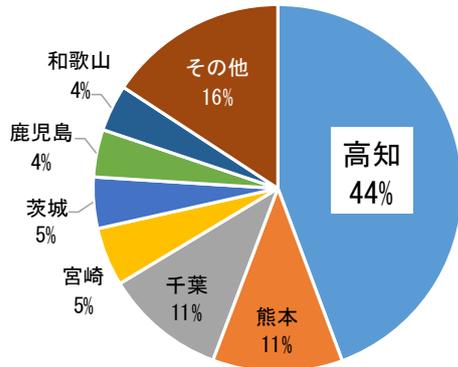


図1 ショウガの都道府県別出荷量 (R4年産)

出典：高知県の園芸(令和6年3月)



写真 囲いショウガの貯蔵の様子 (16kg/コンテナ、所内予冷庫内)

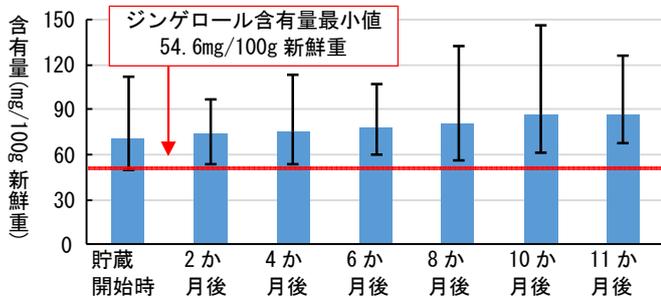


図2 囲いショウガ新鮮重100g当たりのジンゲロール含有量
注1) 県内出荷場から入手した囲いショウガの平均値で示した。
2) 図中のエラーバーは最大値および最小値を示す。

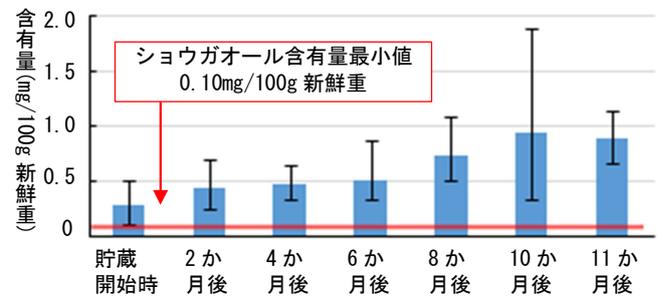


図3 囲いショウガ新鮮重100g当たりのショウガオール含有量
注1、2) 図2の注と同じ。

高知県においてショウガは、全国一の出荷量を誇る品目であり(図1)、高知市、土佐市、四万十町などを中心に栽培されています。中でも囲いショウガは、秋に収穫後、翌年まで予冷庫で貯蔵され、周年で出荷されています。

ショウガには、既知の機能性成分(ジンゲロール、ショウガオール)が含まれるため、成分含有量の表示を行うことで付加価値が高まり、消費拡大が期待できます。これらのジンゲロールとショウガオールは、ショウガ特有の辛み成分で抗酸化作用や抗炎症作用を示し、ジンゲロールには発汗作用が、ショウガオールには体を温める血行促進効果があります。ショウガを乾燥や加熱することで、ジンゲロールからショウガオールが生成されることが知られています。

当センターでは、高知県内の主要産地で栽培されたショウガを11月に入手して所内予冷庫で貯蔵し(写真)、約2か月毎にジンゲロールおよびショウガオールを測定しました。

その結果、新鮮重100g当たりのジンゲロール含有量は約55~147mg、ショウガオール含有量は約0.1~1.8mgの範囲で推移しました。また、ジンゲロールとショウガオールどちらも、貯蔵期間が長くなると増加する傾向が確認できました(図2、3)。

今後も引き続き調査を行い、県内産のショウガのジンゲロールおよびショウガオールの含有量の推移を明らかにし、県内産ショウガの消費拡大に繋げていきます。

(品質管理担当 松本久美 088-863-4916)