

# 和歌山県特産野菜の栄養成分

和歌山県農業試験場

## 背景・目的

農産物の販売方法が多様化している中、栄養成分や機能成分をアピールする取り組みが多くみられ、一部の県では五訂食品標準成分表に記載されているビタミンC含有量（以下、五訂値）より高い農作物を認証し、販売促進に役立っている。

そこで、和歌山県においても県産野菜の付加価値を高め、有利販売に繋げるために、栄養成分に着目し調査を行った。

## 結果

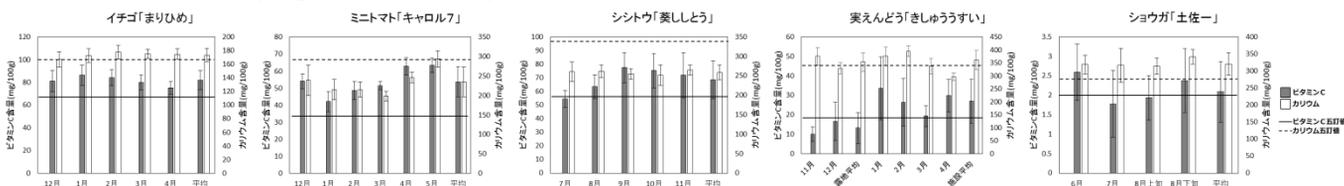
供試品目：イチゴ「まりひめ」、ミニトマト「キャロル7」、シシトウガラシ「葵ししとう」、実えんどう「きしゅううすい」、ショウガ「土佐一」

※サンプルは次の地区の農家から集めた  
 イチゴ：那賀地区の高設10戸、土耕10戸  
 ミニトマト：日高地区10戸  
 シシトウガラシ：有田地区11戸  
 実えんどう：日高地区の露地10戸、施設10戸  
 ショウガ：海草地区8戸

### ●五品目の収穫期間におけるビタミンCおよびカリウム量

[方法] ビタミンC：2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法

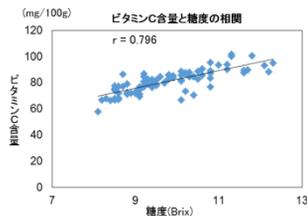
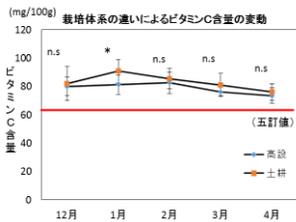
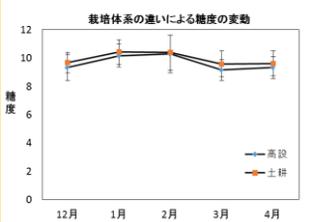
カリウム：希酸抽出法—炎光分析法



- ・ビタミンCは品目によって月別の変動傾向が異なり、カリウムに比べて各月の含有量の変動が大きかった。
- ・ビタミンCは五訂値と比較して、イチゴが収穫期間を通して高く、ミニトマト、実エンドウ、シシトウガラシは一部の収穫月を除いて五訂値より高かった。
- ・カリウムは五訂値と比較して、ショウガが高く、イチゴ、実エンドウが同程度、シシトウガラシ、ミニトマトが低かった。

### ●イチゴ「まりひめ」

[方法] 糖度：Brix糖度計



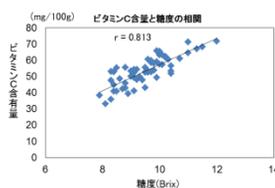
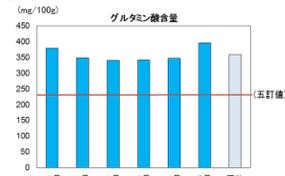
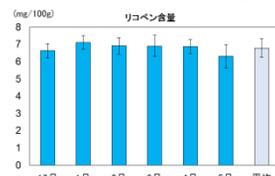
- ・土耕栽培において糖度およびビタミンCが高くなる傾向が見られた。
- ・糖度とビタミンCの間には相関がみられた。

### ●ミニトマト「キャロル」

[方法] 糖度：Brix糖度計

リコペン：簡易定量法（永田ら(1992)）

グルタミン酸：分析委託（日本食品分析センター）



- ・リコペン含量は1月に最も高くなった。
- ・グルタミン酸含量は5月が最も高かった。
- ・糖度とビタミンCの間には相関がみられた。

## 考察・成果の活用方法

1. 那賀地域のイチゴ「まりひめ」と日高地域のミニトマト「キャロル7」は平均ビタミンC含有量が五訂値より高いことから、消費宣伝の材料としての活用が考えられる。
2. イチゴ「まりひめ」とミニトマト「キャロル7」は糖度が高いほどビタミンCが高いことから、糖度を測定することでビタミンC含有量を簡便に推定する基礎資料にできる。
3. 「成分含有量」や「糖度とビタミンCの相関」は年次変動が予想される。
4. 日高地域のミニトマト「キャロル7」はグルタミン酸が多く含まれるため、より旨味が強いことが期待される。