

(4) 成分分析及び調理特性の検討

成分分析

新しい野菜を販売していくうえでは、その調理法や活用法の情報提供を行うことが消費を伸ばすポイントとなる。

当センター生産環境研究所では、海外から導入した有望野菜について成分分析を行い、それぞれの野菜の特徴を明らかにした。

表1 耐暑性野菜の成分分析結果

単位：mg 分析：熊本県農業研究センター

品目	水分 (%)	窒素	リン	カリウム	カルシウム	マグネシウム
エンサイ	89.7	400.7	35.8	622.8	145.6	23.6
アマランサス(バイアム)	92.7	337.0	67.3	646.3	148.9	117.3
アマランサス(Hu Hsien)	91.0	412.6	61.9	742.9	171.4	140.6
白ニガウリ	95.4	156.0	33.9	252.9	14.8	13.2
トカドヘチマ	93.8	220.6	40.7	167.5	15.3	17.9
非結球ハクサイ	94.4	260.4	28.9	427.1	189.8	32.0

鉄	マンガン	亜鉛	ビタミンC	ポリフェノール	抗酸化活性
0.94	0.79	0.17	45.9	237.1	204.6
1.43	0.20	0.60	32.7	64.0	81.4
2.69	0.21	0.71	45.4	70.2	72.2
0.08	0.06	0.22	42.7	39.0	8.1
0.16	0.62	0.30	—	40.9	8.5
0.28	0.38	0.20	—	32.8	28.6

注1) 各成分は現物100g当りで示した。なお、ポリフェノールは没食子酸相当、抗酸化活性はアスコルビン酸相当で示した。

注2) ポリフェノールはエタノール(99.4%→80%)で還流抽出したものを検液とした。抗酸化活性は80%エタノールで抽出したものを検液とした。

野菜の採取日 エンサイ：H18.8 アマランサス(バイアム)：H17.5月～11月の平均
アマランサス(Hu Hsien)：H17.5月と11月の平均 白ニガウリ：H18.9
トカドヘチマ：H18.9 非結球ハクサイ：H19.8

表2 トウガラシの辛み分析

分析：熊本県農業研究センター

品種名	水分	カプサイシン	ジヒドロカプサイシン	辛味程度
	%			
HP513	91.7	0.01	微量	1
HP192	89.4	0.11	0.03	8
Home Flavor	88.5	0.06	0.02	8
Ajax	89.9	0.07	0.02	6
鷹の爪(市販)	12.2	0.17	0.08	—

注1) カプサイシンおよびジヒドロカプサイシンは乾物当りで示した。

注2) 辛味程度は、0：辛くない 2：わずかに辛い 4：少し辛い 6：辛い 8：かなり辛い 10：非常に辛い

注3) 平成19年7月30日に収穫したものの分析値である。

注4) 鷹の爪は乾燥市販品(中国産)を供試した。