

## 7

耐暑性健康増進作物

## トウガラシ

ナス科

学名 : *Capsicum annuum* L

熊本県農業研究センター

## (1) 特徴



近年、若い消費者を中心に嗜好の変化(食生活の多様化)から、辛い食べ物が注目され、また、タイなど東南アジア諸国料理への関心からトウガラシの利用が増加している。

トウガラシの品種には、果皮色や辛味に幅広いバリエーションがあり、辛味の多いものから少ないものまで様々である。

有望品種

オレンジ色でサラダ向き 'HP188(チアタイ種苗)'

濃緑で辛味のほとんどない 'HP513(チアタイ種苗)'

## (2) 栽培ごよみ

作型・系統名	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
--------	----	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----



○ 播種

◎ 定植

■ 収穫

## (3) 栽培方法・出荷形態

## ●ほ場準備

ウィルス等に汚染されておらず、排水の良いほ場を選定する。併せて畦作りにおいても排水に注意する。

事前に堆肥200kg/aと石灰質資材を施用する。施肥量はN、 $P_2O_5$ 、 $K_2O$ をaあたり1.5~2kg程度とし、十分混和する。幅1.2m程度の畦を作り、乾燥防止のため灌水チューブやマルチをする。



## ●は種・育苗・定植



播種から育苗初期は、温度確保のため温床育苗を行う。発芽までは、昼間28～32・夜間24程度、発芽後は昼間25・夜間20程度に管理する。トウガラシは、日射を必要とするため、ハウス及びトンネル被覆には新しいフィルムを利用するのが望ましい。

発芽後14日程度で直径10.5cmのポリポットに鉢上げする。なお、トウガラシの根は、浅根性で細いので、排水性及び通気性の良い床土が良い。一般的に、育苗日数は約50日、本葉11～12枚の苗になった段階で定植する。

株間は、65cm程度とする。



## ●定植後の管理

定植後の栄養生長を盛んにするための多回数灌水によって活着を促進し、開花までに株張りを良くする。定植時に圃場を防風ネット等で囲むと活着をスムーズにおこなうことができる。また、倒伏を防ぐため、支柱等を利用する。

第1分枝までは、側枝を取り除き、枝が混み合ってきたら、内側の枝を間引く等整枝をおこなう。

追肥については、窒素成分で400g/a程度を3回ほど施用する。

灌水については、過湿にならない程度に十分におこなう。極端に乾燥すると辛味が増し、甘味種でも辛くなる場合がある。

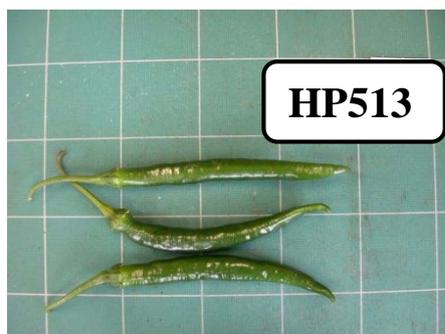


HP188

## ●収穫出荷

収穫のタイミングは、それぞれの品種により異なるが、果皮色が品種特有の色を呈し、1果重が10g程度になったところで収穫する。

辛みの少ない品種で甘味種として販売するなら収穫の遅れは、辛味の増加を招くので、開花後21～25日ぐらいで収穫するのが理想的である。



HP513

## ●病害虫防除

害虫では、アブラムシ類、ネキリムシ類、ハスモンヨトウ及びカメムシ等が発生するので、登録のある農薬を用いて早めに防除を行う。特に、アブラムシ類は、多くのウイルス病(CMV、AMV、BBWV、CMMV、PVY等)を媒介するので積極的に防除を行う必要がある。

## (4) 栽培のポイント・注意点

- ・トウガラシは過湿に極めて弱いので、排水の良い圃場選定及び畦作りに当たっては高畦を基本とし、特に排水に注意する。
- ・定植後の初期生育を盛んにし、開花までに株張りを良くする。
- ・極端な乾燥は、辛味の増加につながる所以甘味種では注意する。

## (5) 具体的データ

- 育苗日数は約50日、本葉11~12枚の苗になった段階で定植する(表1)。

表1 定植時の生育

	草丈 (cm)	本葉第6葉		展開 葉数 (枚)
		葉長 (cm)	葉幅 (cm)	
HP188	26.1	13.9	4.2	11.3
HP513	26.1	13.3	3.9	11.8

※3月20日に播種し、5月10日に調査をおこなった

- 果皮色が品種特有の色を呈し、1果重が10g程度になったところで収穫する(表2、表3)。

表2 収量(5月10日定植,10月1日まで収穫)

	収穫開始日 (月/日)	可販果		
		本数 (本/a)	重量 (g/a)	一果重 (g)
HP188	7月20日	26525	300433	11.3
HP513	6月22日	67913	565657	8.3

表3 果実品質

	果実形状 <sup>1)</sup>			辛味程度 <sup>2)</sup>	
	果実長 (cm)	果実幅 (mm)	達観 果実色	収穫期前半	収穫期後半
HP188	8.3	23.5	先丸 オレンジ	-	7
HP513	14.2	15.2	細長 濃緑	1	1

1)7月において各品種の可販果を20果ずつ調査(HP188は8月に調査)

2)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

- 開花後25日程で辛味の少ない品種でも辛味が出始める(表4)。

表4 HP513における開花後日数と辛味を持つ果実の関係

	辛味の持つ 果数 (果)	調査 果数 (果)	果実形状		一果重 (g)
			果実長 (cm)	幅 (mm)	
開花18日後	0	16	11.0	12.5	7.0
開花25日後	1	6	11.2	11.5	7.0



## (6) 成分分析

辛み成分カプサイシンを多く含む。中医学の薬膳では、トウガラシは温熱野菜に分類されており、体を温めたり、体の動きを活発にしたり、血の流れを良くしたりするといわれている。実際、カプサイシンには、エネルギー代謝亢進作用があり、摂取すると体内に蓄えられている糖質や脂肪が燃焼され、熱が作られることが明らかにされている。また、カプサイシンには、食塩への嗜好性を低下させ、塩分濃度の低い食事でも満足感が得られるため、減塩効果も期待できる。

トウガラシの辛味成分は、カプサイシンとその近縁の数種化合物であり、その含有率は胎座と隔壁で高く、果皮と種子では低い。

### 辛味成分

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。

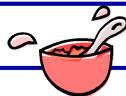
注2) 辛味程度は、0：辛くない 2：わずかに辛い 4：少し辛い 6：辛い 8：かなり辛い 10：非常に辛い

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。

参考 カプサイシンはシャープな辛さ、ジヒドロカプサイシンは後に尾を引く辛さを示す。一般的には、果実中のカプサイシノイド(カプサイシンなどの辛み成分)含量は、乾物当り0.1~1.0%。ハバネロのカプサイシン含量は0.8%程度と言われている。

## (7) おいしい食べ方



### トウガラシの麹漬け



#### <材料>

- ・とうがらし 100g
- ・麹 100g
- ・醤油

#### <作り方>

トウガラシの表面を焦げ目がつくくらいに焼き、細かく輪切りにする。

ほぐした麹と を混ぜあわせ、醤油をひたひたまで注ぐ。

常温で2~3日ほどおき、その後冷蔵庫で保存する。1カ月ほど寝かせれば食べられる。長期間寝かせると、味がなれてまろやかになる。