



近年、機能性成分を多く含む果実が注目されている。中でも、かんきつに含まれるフラボノイドの一種「ヘスペリジン」は高血圧の予防や脂質代謝の改善に効果があるとされている。

対馬市には、地元で「スイボウ」や「銘ミカン」などと呼ばれる在来かんきつがある。2013～14年度に「タチバナ」あるいは「スイボウ」と呼ばれている4系統（発見場所により佐護湊1、2と大綱1、2）に加え、「タチバナ」あるいは「銘ミカン」と呼ばれる2系統（銘地区にある2系統）の計6系統の果実特性とヘスペリジン含量を調査した。

果実の成熟期は1月中・下旬で、一果重は40～55g、着色程度は9分以上。糖度は「銘1」

が9.3で最も高く、「佐護湊1」「佐護湊2」の2系統は低い傾向にあった（表）。果皮に含まれるヘスペリジン含量は、6系統いずれもカボスやユズなどの香酸かんきつ類より多かった。乾物100mg当たりの含

対馬在来かんきつの特性 6系統の果実を調査 機能性成分多く含む

対馬在来かんきつの果実特性とヘスペリジン含量

系統名	ヘスペリジン含量(mg/乾物100mg)		1月中・下旬(2012～14年平均)			
	2013.8.20	2014.8.13	果実重(g)	着色歩合	糖度(Brix)	クエン酸含量(g/100ml)
佐護湊1	2.68	3.68	53.3	9.3	7.0	0.96
佐護湊2	4.57	3.95	55.3	9.7	7.4	1.12
大綱1	3.36	4.78	39.6	9.5	8.3	1.02
大綱2	3.47	4.44	43.2	9.5	8.2	1.11
銘1	5.01	5.06	43.0	9.4	9.3	0.75
銘2	4.42	6.58	40.1	9.2	8.6	0.89
カボス	0.85	0.98	—	—	—	—
ポダチ	1.44	1.79	—	—	—	—
ユズ	0.81	—	—	—	—	—
ゆうこう	—	3.99	—	—	—	—

量は、銘地区の2系統が4.4～6.5mgと多く、県の在来かんきつ「ゆうこう」より多く含まれている（表）。
このように、対馬在来かんきつはヘスペリジンが多く、機能性食品としての有効利用が期待

される。今後も、県内で有益な在来かんきつの探索に取り組みでいく。
(県農林技術開発センター 早崎宏靖)

※ヘスペリジン含量は果実3個の平均値、他の数値は果実3～5個の平均値