

# 農業技術

## プリズム

県内で栽培面積が拡大しているイチゴ品種「ゆめのか」は、春先に収穫量が大幅に増加します。そのため、当センターでは、収穫および出荷調製の労力を平準化するため、春先の果実を一部加工用途として活用する研究を行っています。今回、「ゆめのか」の加工適性を評価するために、果実に含まれる成分を収穫時期別に調べました。

イチゴの赤みはアントシアニンという色素成分によるものですが、春先の「ゆめのか」のアントシアニン量は、冬場に収穫された果実よりも2倍以上の量

### 春先のイチゴ「ゆめのか」の加工適性

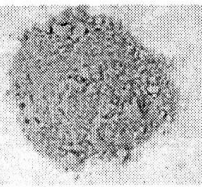
## アントシアニン豊富 抗酸化力の機能性も

を含むことが分かりました。そのため、春先の果実をプリズムドライすると、赤みの強いパウダーに仕上がります。また、春先の「ゆめのか」は、

先の果実の特徴を生かした加工品開発につなげていきたいと考えています。  
(県農林技術開発センター 研究企画部 食品加工研究室・中山久之)

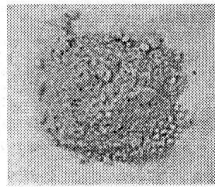
「ゆめのか」の収穫時期別プリズムドライパウダー(数値はアントシアニン含量 $\mu\text{g}$ /g乾燥重量)

12月下旬収穫



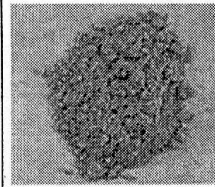
656

2月下旬収穫



800

4月上旬収穫



1,598