

## メロン「ひたち交3号」の食味官能評価

### 【要約】

メロン「ひたち交3号」は「アンデス5号」に比べ食味の総合評価が優れ、なめらかでジューシーである。

農業総合センター 園芸研究所

成果  
区分

技術情報

### 1. 背景・ねらい

本県の半促成栽培では生育期・果実肥大期が低温期にあたるため、果実の小玉化や糖度不足など品質が低下しやすかった。そのため、大果で食味や日持ち性の優れる品種を目標としてメロン「ひたち交3号」が育成された。

「ひたち交3号」の品質特性を明らかにし、新品種の普及促進を図る。

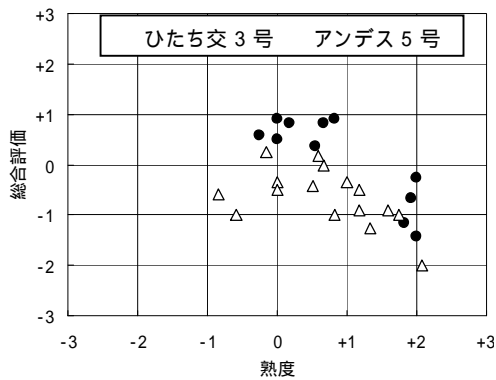
### 2. 成果の内容・特徴

- 1) 「ひたち交3号」は熟度にかかわらず「アンデス5号」より食味の総合評価が優れる(図1)。
- 2) 「なめらかさ」や「ジューシーさ」においても、「ひたち交3号」は「アンデス5号」より官能評価が優れ、より「なめらか」で「ジューシー」である(図2)。

### 3. 成果の活用面・留意点

- 1) 平成20年春作のみのデータである。
- 2) 果肉硬度と搾汁量の関係は、「ひたち交3号」は「アンデス5号」より同一硬度における搾汁量が多かった(図3)。しかし、「ジューシーさ」と搾汁量の相関は低く(データ略)、メロンの食感(テクスチャ)を機械的・客観的に評価するにはさらに検討が必要である。
- 3) また、硬度や打音伝搬速度と「硬さ」との関係は、「ひたち交3号」では「アンデス5号」に比べ特にやわらかい領域で相関が低く(データ略)、官能検査での「硬さ」と機械測定による「硬さ」の差や、「ひたち交3号」の食べ頃診断・予測手法の開発にはなお検討が必要である。

#### 4. 具体的データ



「熟度」は  
非常に過熟(+3)～非常に未熟(-3)、  
「総合評価」は  
非常においしい(+3)～非常にまずい(-3)の  
7段階評価で官能検査を行った  
12名のパネラーの食味平均値。

両品種とも H20 春作、出荷後 20 保存で  
ひたち交 3 号は 11 玉、  
アンデス 5 号は 16 玉の結果

図 1 熟度と総合評価の品種による差

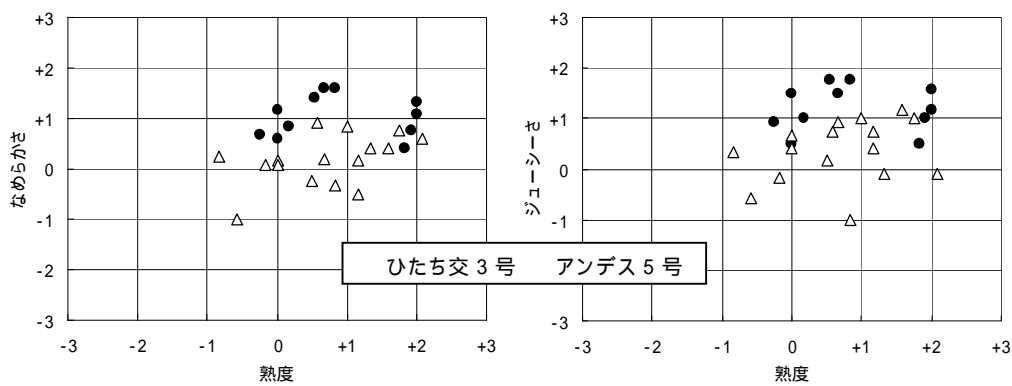
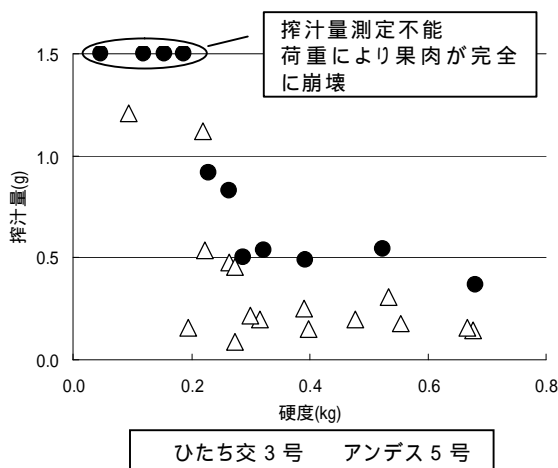


図 2 「なめらかさ」(左)と「ジューシーさ」(右)の品種による差

「なめらかさ」は 非常になめらか(+3)～非常になめらかでない(-3)、  
「ジューシーさ」は 非常にジューシーである(+3)～非常にジューシーでない(-3)  
7段階評価で官能検査を行った。

その他、図 1 に同じ



#### 搾汁量の測定

ろ紙を敷いたシャーレの重量を測定  
20 × H20mm 円柱形メロン果肉をのせ、  
500g 荷重を 1 分かけた後、果肉を除く  
( 40mm のプランジャを使用 )  
ろ紙とシャーレの重量を測定、メロン荷重  
前後の重量差を搾汁量とした

硬度: 貫入式硬度計による果肉硬度  
( 5mm の円柱型プランジャ使用 )

両品種とも H20 春作、出荷後 20 保存で  
ひたち交 3 号は 11 玉、  
アンデス 5 号は 16 玉の結果

図 3 硬度と搾汁量の品種による差

#### 5. 試験課題名・試験期間・担当研究室

野菜新品種育成および地域適用性検定試験・平成 15 年～・メロン G、流通加工研究室