

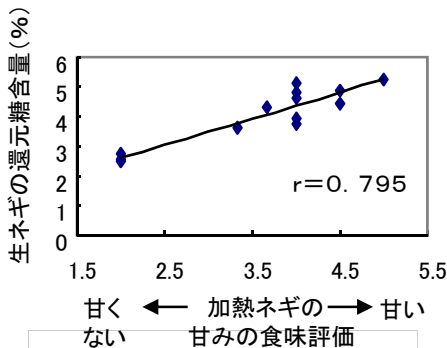
# 加熱ネギのにおいしさは生ネギの還元糖含量と破断強度で評価できる

農業総合センター園芸研究所

農産物の産地間競争が激しくなるに伴い、おいしい野菜が求められています。特にネギは「甘くて軟らかい」ものへのニーズが高まっていますが、評価・比較する手法が確立されていません。そこで、ネギの「甘さ」と「軟らかさ」の測定方法と目安を確立し、測定値に影響を及ぼす栽培条件等を明らかにしました。

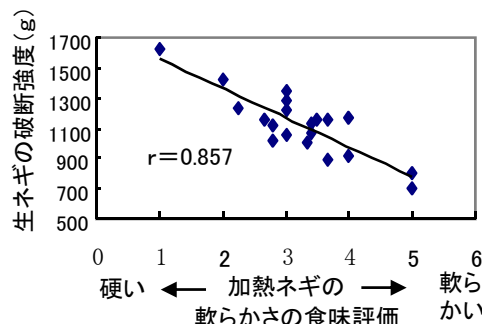
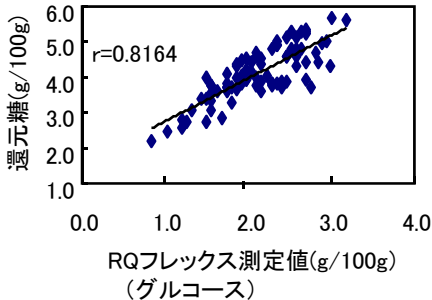
## 加熱ネギの甘さと軟らかさは、生ネギの還元糖含量と破断強度で評価

加熱ネギの「甘さ」は、生ネギの還元糖含量(グルコース+フルクトース)で、「軟らかさ」は破断強度(3mmの円柱プランジャーを突き刺すときにかかる力)で測定することができます。



還元糖が多く含まれるほど甘く感じます

還元糖はRQフレックスで簡単に計れます



破断強度が小さいほど軟らかく感じます

## ネギの甘さ・軟らかさと栽培条件との関係

ネギの「軟らかさ」は栽培時の土壌水分の影響が大きく、地下水位が高い圃場での栽培や灌水処理により軟らかさが増します。在圃期間が長くなると、甘くなりますが硬くなる傾向もみられます。

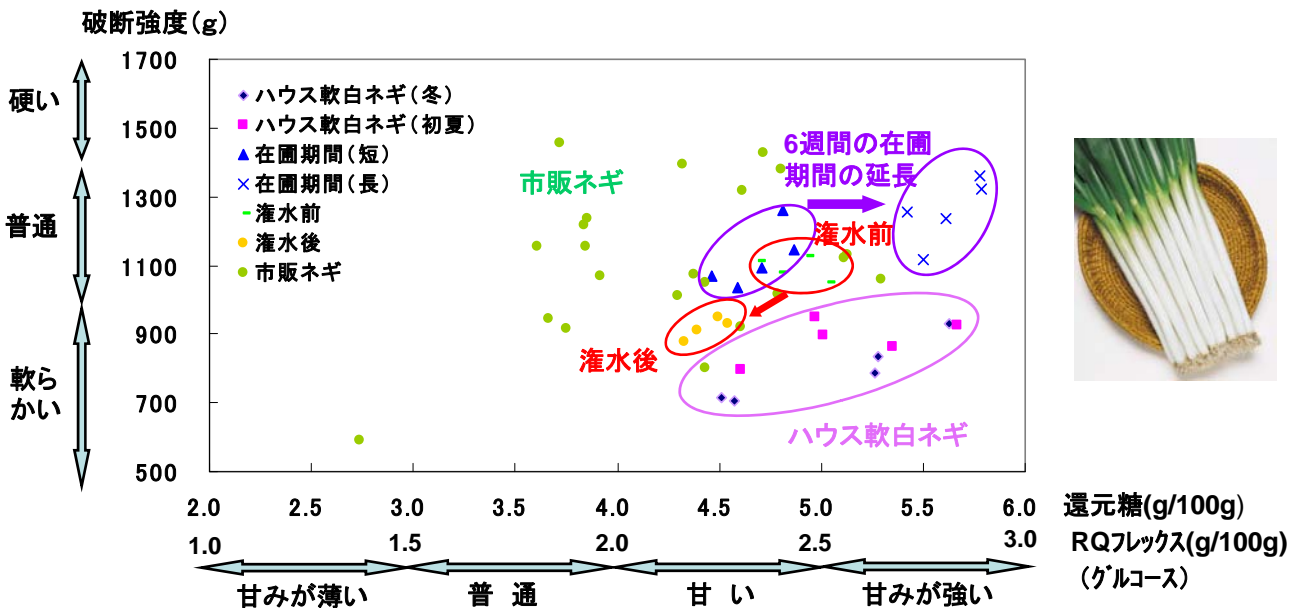


図 ネギの甘さと軟らかさの指標