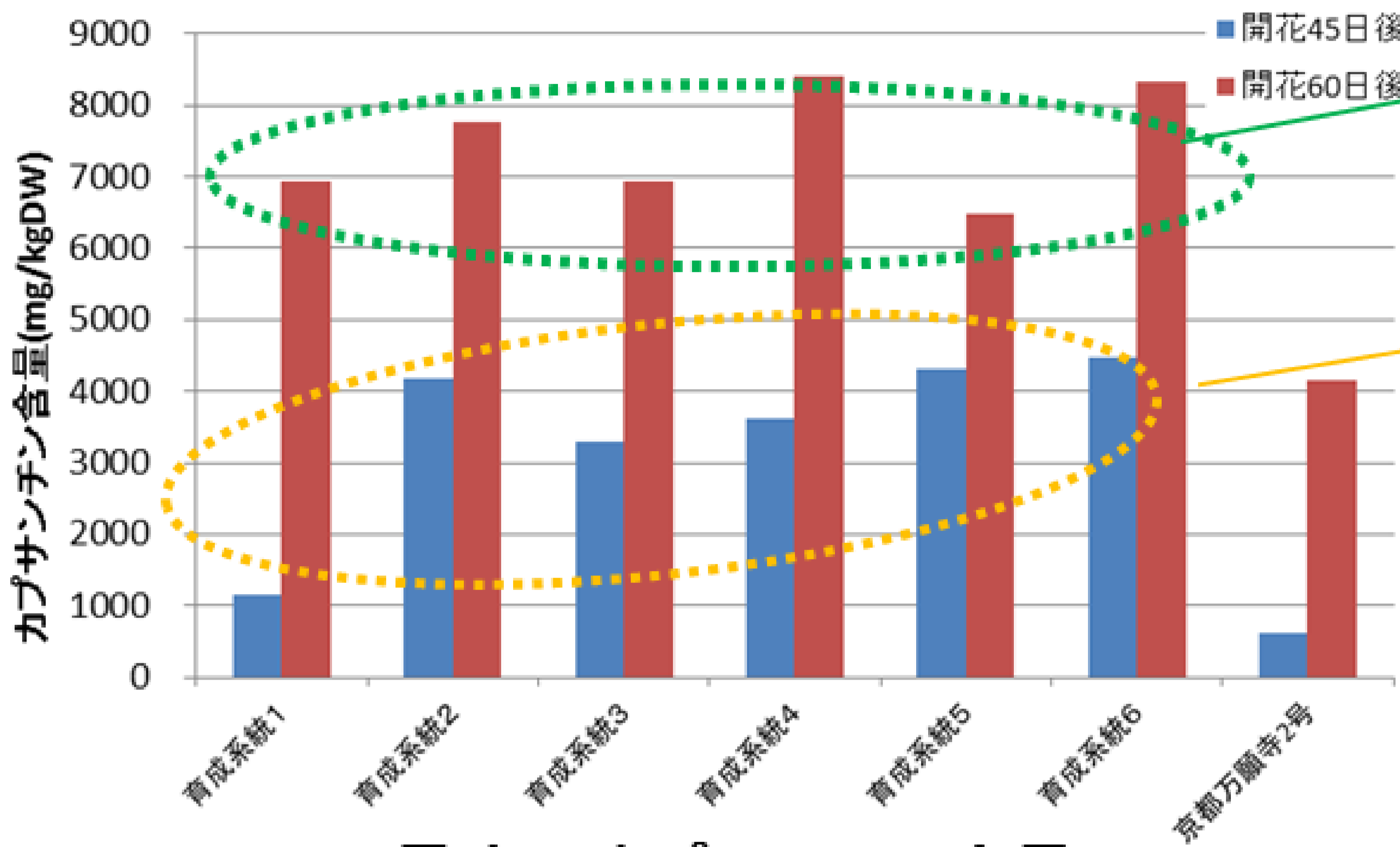


機能性とおいしさを兼ね備えた 京ブランドトウガラシ品種の育成

トウガラシの赤色熟果に含まれるカプサンチン(カロテノイドの一種)には、高い抗酸化能があります。既存品種に比べカプサンチン含量を大幅に高め、辛味の全くない、京都の赤トウガラシ品種を育成しています。



果実のカプサンチン含量

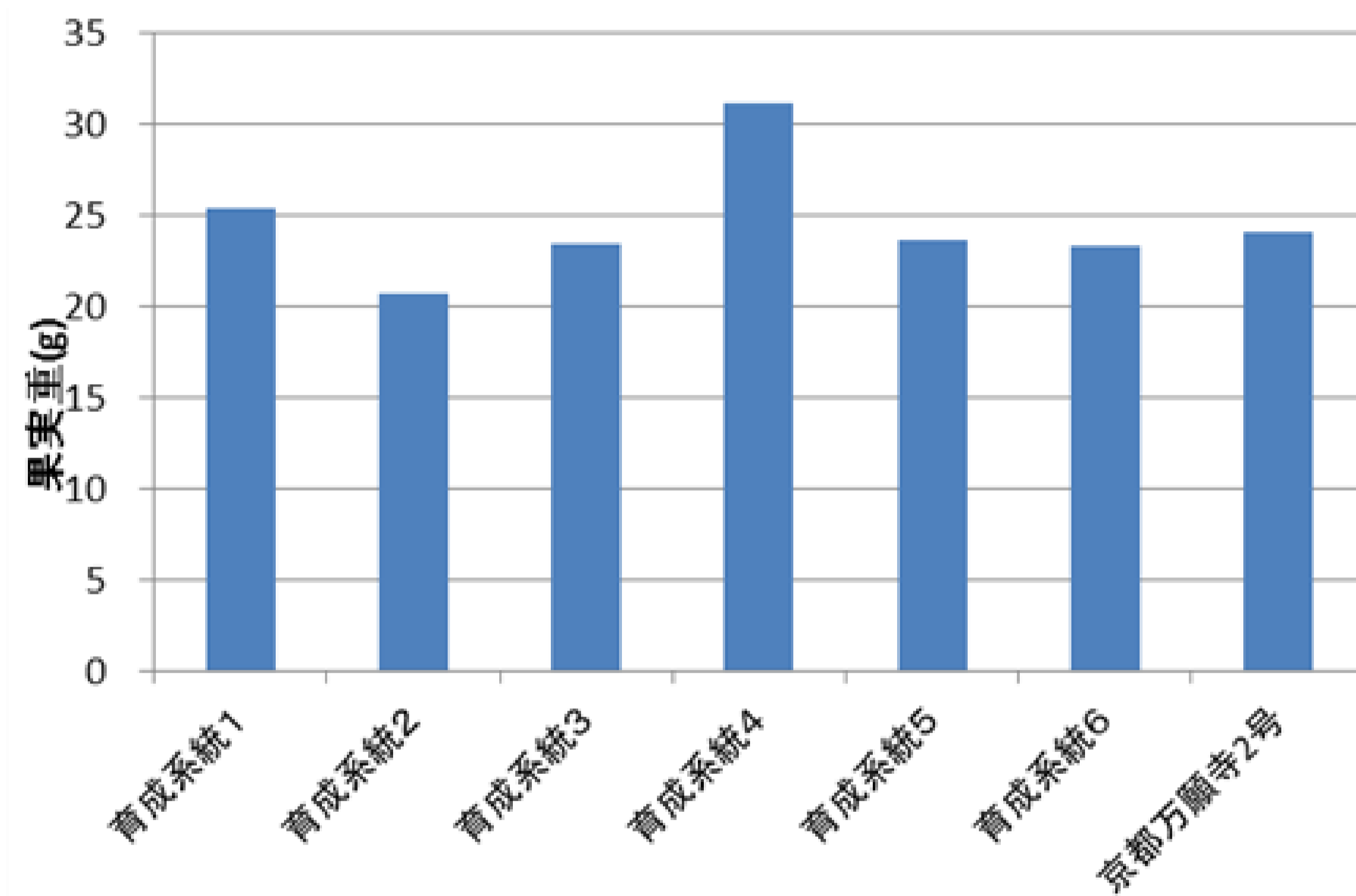
育成系統のカプサンチン含量は京都万願寺2号の約2倍

カプサンチン含量が早く増加
=赤くなるのが早い(収穫までの日数が短い)

育成系統の果実は京都万願寺2号と同程度の大きさ



育成系統の果実(右は京都万願寺2号)



育成系統の果実重

本年度はこれまでに育成した6系統の新品種候補について、収量や果実品質、機能性成分(カプサンチンなど)、食味関連成分(糖、アミノ酸など)を調査しています。

今後、収量や成分をもとに新品種候補をさらに絞り込むとともに、加工に伴う成分の変化についても明らかにしていきます。