

京の伝統野菜（賀茂なす、万願寺とうがらし、えびいも）のおいしさを科学的に評価 (農林センター)

流通、加工業界から「京の伝統野菜の歴史や文化の情報に加え、食味等の科学的な情報を販売に活用したい。」という声が多いことを受け、「おいしさ」について、一般野菜との差異や調理による成分の変化を科学的に解明しました。このデータに基づいた京の伝統野菜の魅力を発信し、ブランド力の向上や産地拡大につなげていきます。

背景

京の伝統野菜の新たなブランド価値の創出による市場競争力強化の要望大

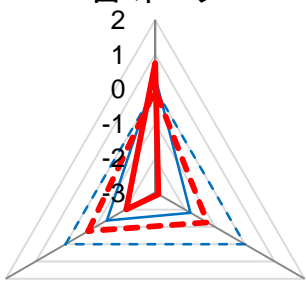
課題等

- ・一般野菜と京の伝統野菜との「おいしさ」の差異の明確化
- ・京の伝統野菜の調理による食味変化に関する科学的な情報収集

賀茂なす



旨味コク



- 千両ナス 加熱なし
- 賀茂ナス 加熱なし
- 千両ナス 加熱3分半
- 賀茂ナス 加熱3分半

- ・千両なすに比べて、渋味・苦味が少ない
- ・加熱すると渋味・苦味が減少し、旨味コクが増加

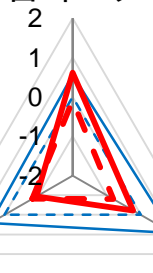
苦味雑味

旨味刺激

※味認識装置により測定

万願寺とうがらし

旨味コク

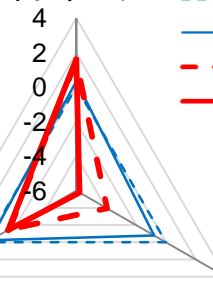


- ピーマン 加熱なし
- 万願寺 加熱なし
- ピーマン 加熱2分半
- 万願寺 加熱2分半

- ・ピーマンに比べて、渋味・苦味が少ない
- ・加熱すると、旨味コクが増加。

えびいも

旨味コク



- サトイモ 加熱6分
- エビイモ 加熱6分
- サトイモ 加熱10分
- エビイモ 加熱10分

- ・里芋に比べて、渋味・苦味が弱く、旨味コクが多い
- ・加熱するとさらに渋味が減少。

研究成果

- ・京の伝統野菜、一般野菜に比べ、旨味が多く、苦味や渋味が少ないことを解明
- ・京の伝統野菜は、加熱等により、糖類やアミノ酸が増加することを解明
⇒ 販売・加工等、直接消費者に接する業界で「科学的なおいしさの情報」として活用

■現状

【京野菜】京のブランド産品出荷額18億3千万円(平成29年度)

■技術導入後

【京野菜】出荷額19億5千万円(5.4%増加)

今後の展開

得られた知見を活用し、流通・販売現場やイベント等で消費者へ京の伝統野菜の美味しさの科学的裏付けとしてPRするとともに、料亭やレストランなど新たな販路の開拓へ繋がります。