

宮城県産「セリ」の特性把握

研究の概要

本県で生産されているセリのブランド化のため、色、硬さ、食味、香り等の評価を行い、PRするためのデータの取得を試みました。

県産セリの特性

セリは香りに特徴がありますが、いずれの品種もセリ特有の香気成分を有していることが明らかになりました(図1)。

色や硬さは時期、産地、品種により大きな違いはみられませんでした。食味評価では、緑色が鮮やかなほど、総合評価は高まる傾向がみられました(図2、表1)。

表1 総合評価との相関係数

| | 緑の鮮やかさ | 香り | 咀嚼時の香り | 甘み | 苦み | 歯ごたえ |
|------|---------|-------|--------|-------|-------|-------|
| 総合評価 | 0.857** | 0.185 | 0.176 | 0.407 | 0.598 | 0.677 |

**は1%水準で有意差あり

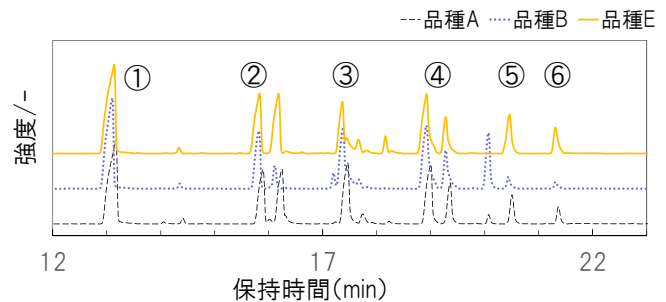


図1 セリの茎における香気成分(①～⑥)がセリ特有の香気成分
① α -Pinene ② β -Pinene ③ β -Myrcene ④ D-Limonene ⑤ γ -Terpinene ⑥ p-Cymene

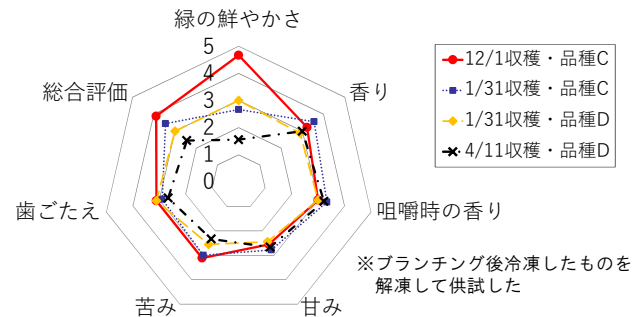


図2 食味試験結果

セリの根に含まれる鉄分について

セリの根と茎葉に含まれる鉄分について測定したところ、根には茎葉と比較して2倍以上の鉄が含まれていることがわかりました(図3、図4)。

根の鉄分は今後PRポイントになる可能性が示唆されました。

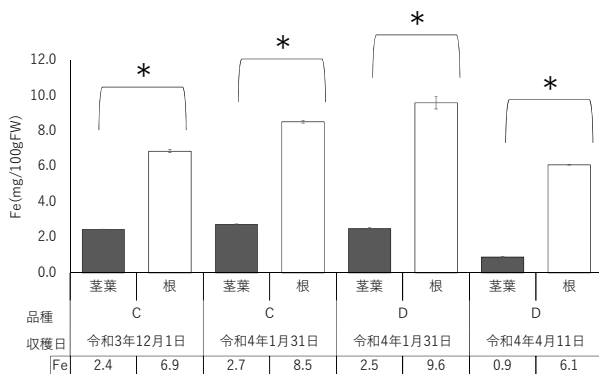


図3 セリの茎葉及び根の鉄含量

* t検定により5%水準で有意差あり
エラーバーは標準誤差

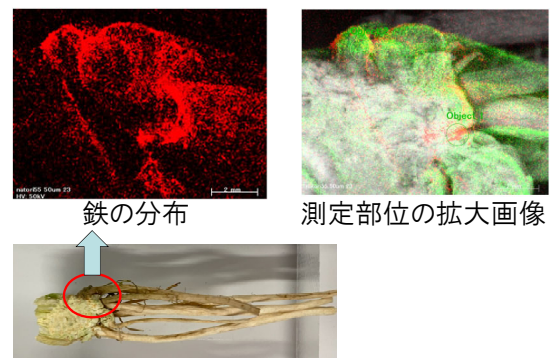


図4 μ -XRFによるセリの根のイメージング画像