

# 桑芽食用品種の選抜

福島県農業試験場 梁川支場

平成14年度福島県農業試験場試験成績概要

## 1 部門名

蚕糸－その他－品質・食味

分類コード 09－99－27000000

## 2 担当者

堤 和敏・矢内正見

## 3 要旨

「桑」には血糖値の上昇抑制効果(1-DNJ)、血圧降下作用(GABA)、コレステロール等の脂質低下作用等が認められており、生活習慣病、高齢化の進行に伴い、その機能が注目されている。そこで「桑」について、食用としての利用法を開発するため、芽を野菜感覚で利用するのに適した品種について検討した。

- (1) 食用としての利用には桑新梢の先端10cm程度の芽が適している。
- (2) 品種により芽の性状が異なり、単位長当たりの重量は「しんけんもち」、「みつしげり」、「おおゆたか」等が重く、ボリュウム感も感じられた。水分は「あおばねずみ」で多く、「きぬゆたか」では少ないが、肉眼的な水みずしさに大きな違いは感じられなかった。
- (3) 桑の芽を熱湯で茹でて食味官能試験をした結果、食味が最も好まれた品種は「しんけんもち」、次いで「ゆきあさひ」でいずれも粘りのある品種が好まれた。
- (4) 室温(平均20℃)で保存した場合、各品種とも6日程度商品性が維持されるが、それ以上経過すると、上葉の腐敗、脱葉が生じ、商品性が無くなった。10℃で保存した場合は、各品種とも室温よりも2日以上長く鮮度が維持された。
- (5) 以上から、外観は「しんけんもち」、「みつしげり」はボリュウム感があり、食味官能試験では「しんけんもち」や「ゆきあさひ」が好まれた。また保存性は各品種とも比較的長いことが確認された。

## 4 その他の資料等

なし