

機能性成分を含む桑の食用芽としての収穫法

福島県農業試験場梁川支場
平成16年度福島県農業試験場試験成績概要

1 部門名

蚕糸－栽桑－収穫・乾燥・調整
分類コード 09－01－24000000

2 担当者

野木照修・矢内正見

3 要 旨

- (1) 桑の芽の5月～9月の生育期間中を通した収穫は、2つの収穫法を組み合わせることで可能であるが、5月と6月の収量で年間収量の77%を占めた。
- (2) 5月収穫時に古条基部から伐採せずに古条を株上げ収穫する2つの収穫法を組み合わせると、6月収穫量は少ないが年間合計では基部伐採収穫より多く、翌年の年間収量は多かった。また、この方法は樹勢の維持には有効と考えられた。
- (3) 時期別の桑芽の食味官能試験では、7月採取のものが好まれた年もあったが、年次により異なり傾向は判然としない。
- (4) 桑芽中の γ -アミノ酪酸含量は8月の芽でやや低い程度で、採取時期により大差はないが、茹でたものではほとんど検出されなかった。
- (5) 桑芽中のDNJ含量は、5月～6月より7月～9月で高かった。また、茹でたものでは半減した。

以上のことから、5月～9月の生育期間中を通した桑芽の収穫は2つの収穫法を組み合わせることで可能であるが、収量は5月～6月が主体であり、5月収穫時の株上げ収穫により年間収量の増加と樹勢維持が期待できる。また、桑芽中の γ -アミノ酪酸やDNJ等の機能性成分は、茹でることによりかなり減少するので、生食用とする場合は成分の有効利用を考慮した調理法の検討を要する。

4 その他の資料等

なし