

〈目的〉 セロリーは、セリ科の植物で、古代より薬用または香辛料として用いられていたが、17世紀より野菜として食卓にのぼるようになり、今日にいたっている。セロリーはサラダや香辛料として用いられるほか、煮込み・スープ・揚げ物・和え物としても利用され、わが国でも近年、消費が著しく伸びてきた。香りについては多くの研究報告があるが、その他の成分や物性についての基礎的研究は不十分である。本研究は、セロリーの品質特性と商品特性との関連に関するプロジェクト研究の一環として、糖・食物繊維・物性・および食味の官能特性について検討したので報告する。

〈方法〉試料：収穫時期別（早採り・標準・遅採り）サイズ別（S・M・L）セロリーを長野県茅野市玉川農協より入手した。実験方法：水分はアルミ箔法、糖は高速液体クロマトグラフ（島津LC-3A, Zorbax NH₂）示差屈折計（島津RID-20）を用いて定量し、食物繊維（リグニン、セルロース、ヘミセルロース）は、見沼らの方法、ペクチンは、m-Hydroxydiphenyl法により定量した。物性はレオロメーターに刃型のプランジャーを用い、常法によりかたさともろさを測定した。また官能検査はSD法を用い検討した。

〈結果〉水溶性糖の含量は710~1040 mg/100gで、最も含量の高いのはフラクトースで、総糖量の約40~50%を占め、ついでグルコース、キシロース、ラムノースであった。糖・食物繊維の含量およびもろさには、試料間の差が認められた。官能検査の結果、早採り品が最も好まれる傾向にあった。SD法の主成分分析の結果、水気に関する特性が全セロリー一嗜好特性の判定に当たって有意なファクターとなっていることが認められた。