

ダイコン中の無機成分の変化について
京都府立大生活科学 ○畑 明美 南光美子
大阪薫英女短大 長谷川明子

目的 ダイコンは“古事記、日本書紀、にもその記載がみられるなど、古くから日本人に親しまれてきた代表的野菜である。昭和30年代初期では130品種以上にも及んだといわれているが、近年その改良が進むに伴い激減しつつあるが、なお他の野菜に比べて品種数が多い。乾燥や漬け物加工など貯蔵性にも優れ、また調理法は、おろし、和え物、ふろふき、煮物などと種々工夫されて、副菜としてのみならず主食のようにして重宝されてきた。ところで、ダイコンに含まれる辛味、苦味物質、水分含量の多少、肉質の硬軟などがその味覚に関係し、その点から、それぞれの品種特性が特色ある調理法として伝承されてきたようであるが、栽培条件が変化する中で、その品種特性がどのように変化しているのか興味深いものがある。そこで、本報ではダイコン中の無機成分を調べ、調理性と合わせて品種による相違、生育中の消長について検討した結果を述べる。

方法 京都特産のダイコン、カブも、7種を用い、収穫適期のものについて無機成分含量を調べた。また生育中の2、3段階をとりあげてその変化を調べた。試料は湿式分解して、原子吸光分光分析法及び炎光分析法にて測定し、さらに加熱して硬さ、糖度を測定してその調理性を検討した。

結果 用いたダイコンはいづれの品種の無機成分含量も概してFe, Mg, Caなどは葉身、葉柄に多くて根部には少なく、K, Naは葉身に少ないことがわかった。また生育中の成分含量も部位別には同様な傾向を示した。加熱した場合、ダイコン品種によって硬さに差異が認められたが、カブはダイコンより軟かであった。糖度は加熱によって生より増加した。