

無農薬有機野菜と市販野菜のビタミンCおよび色素量の比較  
名古屋女大家政 大羽和子 ○山本淳子

〔目的〕 様々な野菜が一年中市販されているが、無農薬有機野菜への関心が高まっている。その理由としては、産地直送のため新鮮であること、生産者が分かり安全であることなどがあげられる。そこで本研究では、愛知県内にある3軒の農家で収穫された路地栽培の無農薬有機野菜と、同時期に市販された国内外産の野菜のビタミンC(VC)量、クロロフィルおよびカロテノイド量を測定し、比較検討した。

〔方法〕 無農薬有機野菜(葉菜6種、根菜3種、果菜1種、花菜2種、香菜3種、果物1種を含む18種26品)、市販野菜(国産26品、輸入7品)を試料とし、5%メタリン酸溶液で抽出後、2,4-ジニトロフェニルヒドラジン法でVC量を測定した。アセトン-ヘキサンの混合溶媒で試料を磨砕抽出し、クロロフィルa、b、リコペンと $\beta$ -カロテンを分光光度法により定量した。

〔結果および考察〕 野菜類のVC量を日本食品成分表値と比較すると、無農薬有機野菜で成分表値より多いものが多い(67%)、市販野菜では低かった(42%)。しかし、市販野菜のVC量やカロテン量が、無農薬有機野菜より多いものも幾つかあった。葉菜類の総VC量に占めるアスコルビン酸の割合は、無農薬有機野菜の方が市販野菜より高かった。市販のカボチャでは輸入品のVC量が国内産より高かったが、他の野菜では等しいか、輸入品で低かった。VC量とクロロフィル・カロテン量の間、淡色野菜では相関はみられなかったが、緑黄色野菜ではみられた。