

目的 前報¹⁾では、1981年度産の育成品種6種とYen品種9種の甘藷塊根中の食物繊維(DF)量について、肉色別および品種別の比較を行った。今回は千葉農業研究センターの1981年度産(A)と1982年度産(B)および群馬県農業試験場の1982年度産(C)の育成品種6種を用いて、栽培地と施肥料を同一にし収穫年度を異にしたとき、および収穫年度と施肥料を同一にし栽培地を異にしたときのDF量を比較検討した。

方法 前報¹⁾の方法に従いセルロース、ヘミセルロース、Acid detergent fiber (ADF) - リグニンおよびペクチン量を求め、その合計値をDF量とし乾物中の%を求めた。また粗繊維(CF)量と粗デンプン量は前報²⁾の値を用いた。

結果 A, B, CのDF量の総平均値は $40.9 \pm 0.49\%$ で、育成品種中タムユタカが5.61%と高値を示した。セルロースは $1.98 \pm 0.31\%$ が一番多く、次いでペクチン $1.56 \pm 0.26\%$ 、ヘミセルロース $0.86 \pm 0.81\%$ 、ADF-リグニン $0.37 \pm 0.04\%$ であった。収穫年度を異にしたときのDF量は、Aが $32.6 \pm 0.81\%$ 、Bが $5.97 \pm 0.76\%$ で高度な有意差($p < 0.01$)が認められ、特にヘミセルロースとペクチン量はBが高値を示した。栽培地を異にしたときのDF量には有意差が認められなかった。しかしADF-リグニンはCが高値を示し高度な有意差($p < 0.01$)があった。前報¹⁾の品種別のDF量と粗デンプン量間では負の高い相関を認めた。今回は、さらにA, B, Cのデータを加えたときのDF量と粗デンプン量間でも負の高い相関が認められた。

1) 津久井、酒巻、桑野、三田村：昭和58年度日本家政学会(第35回)研究発表要旨集

2) 津久井、酒巻、桑野、三田村：昭和59年度日本家政学会(第36回)研究発表要旨集