

目的 千宝菜はキャベツと小松菜を交配し、バイオテクノロジーの一手法である胚培養により完成した新野菜で、広島県では昭和61年に導入し、62年夏から一般に供出されている。耐暑性生育性にすぐれ、ビタミン、ミネラル等の微量成分も多く含まれ、アクが少なく、取扱も簡単であるから、今後かなり普及すると思われるので、保存や調理の際の成分変化を調べ、この野菜の調理品としての有効性を検討した。

方法 農協の育苗センターで栽培されたものを播種後30日を基準にして採取し、保存はそのままビニール袋に入れて密封し、調理は葉と茎に分け、葉は2cm角、茎は2cm長2に切断して用いた。保存期間は4週間迄、調理法は青菜の調理に多く用いられている「ゆでる」と「炒める」の2方法を想定し、水煮(試料の10倍量の沸騰水中で加熱)と油通し(試料の10倍量の170℃油中に投入する)操作を行ない、それぞれ所定時間後のV.B₂(ルミフラボン法)、V.C(ヒドラジン法)、Ca(過マンガン酸カリウム法)、色(デジタル測色色差計ND-101D型)および水分含量を測定した。

結果 葉部は20℃保存においてV.B₂、V.Cおよび色が急速に変化するが、2℃保存では3週間後でも色・Caは殆ど変化せず、V.B₂、V.Cの変化も僅かである。茎の成分は殆ど変化しない。水煮操作ではV.B₂、Caの減少が短時間の加熱で減少するが、V.B₂、Caは煮汁中への溶出が大きい。油通し操作ではV.B₂、Caの減少率が小さく、水煮操作に比べて安定である。また、両操作とも色の変化は小さい。