

目的 有機野菜（有機質肥料で栽培されたもの）は、ふつう野菜（慣行的な方法で栽培されたもの）に比べ、旨味が強いと言われる。先に、私共は各種動植物性食品の約30品目について試験し、一般に旨味の強い食品は緩衝能が高く、全リンを多く含有し、また、水溶性無機リン含有率が大である傾向を見出している。これに基づき、旨味発現のしくみを知ることを目的とした一連の研究の中で、本報では、有機野菜とふつう野菜を試料にして、緩衝能とリン量及び呈味との関連性について比較検討した。

方法 試料には、一般に利用度の高い、根菜類（ニンジン、ゴボウ）、茎葉菜類（タマネギ、チンゲン菜）、果菜類（ナス、プチトマト）、花菜類（ブロッコリー）<sup>註</sup>20品目の有機野菜と、同種のふつう野菜20品目の計40品目を選択した。各試料は水抽出を行って、20%濃度の試料液とした。緩衝能はβ-タイトレーター-BETA 1（東亜電波工業製）により測定した。リンの定量は、試料を灰化後、モリブデンブルー法により全リンを、また、試料液のDeroly法による処理を行って水溶性無機リンを測定した。官能検査は、試料液並びに簡単な調理を施した試料について識別テストを実施し、二点比較法及び順位法で検定した。水分、水溶性TNの定量は常法によった。

結果 一般に、有機野菜はふつう野菜よりも、緩衝能が大で、全リン含有量が多い傾向が見出された。ナス及びサツマイモの全リン量は、両者間で大差が見出され、サツマイモ、ゴボウの水溶性無機リン含有率に両者間で顕著な差が認められた。また、呈味性については、目下、検討中である。