

# 紫アスパラガス「はるむらさきエフ」の アントシアニン含有量はグリーンアスパラガスより多い

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

## 1 部門名

野菜—アスパラガス—品質・食味

## 2 担当者名

古川鞠子、緑川史子、渡邊ゆきの

## 3 要旨

紫アスパラガスは夏どり期において紫色の着色が弱く、褐色や緑色の若茎が見られる傾向があり(図 1b)、春どり期以外の流通は少ない。県オリジナル品種の紫アスパラガス「はるむらさきエフ」の特徴である紫色を示すアントシアニン含有量を調査するため、アスパラガスの品種・収穫時期別に測定を行った結果、「はるむらさきエフ」のアントシアニンはいずれの収穫時期でもグリーンアスパラガスより多いことが明らかとなった(図 2)。

- (1) 測定には、長さ 25 cm 長にそろえた M~L 規格の「はるむらさきエフ」(紫アスパラガス)及び「ハルキタル、ふくきたる」(グリーンアスパラガス)を使用した(いずれもハウス栽培)。
- (2) 春どり期(3月中旬~4月上旬)、夏どり期(6月中旬~7月下旬)の「はるむらさきエフ」の着色の程度は図 1 に示す。



図 1 収穫時期別の「はるむらさきエフ」  
(a 春どり期、 b 夏どり期)

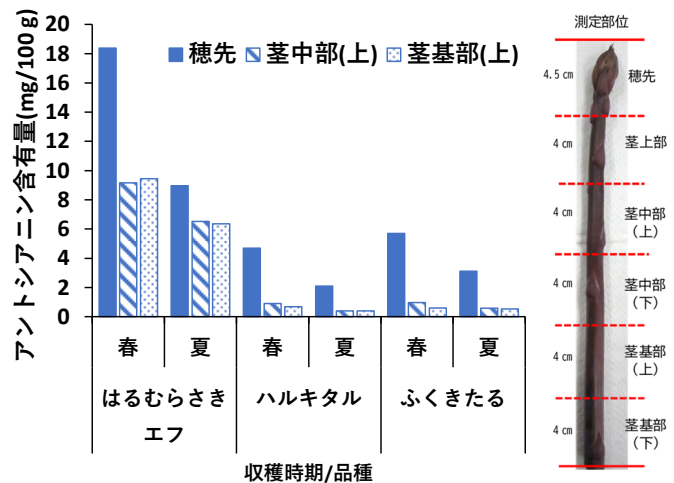


図 2 品種・収穫時期別によるアントシアニン含有量  
(2020 年度)

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和元年~令和 2 年度
- (2) 研究課題名 6 次化推進のための県産農産物の加工技術の開発〔ふくしま農林水産業競争力強化に向けた重点研究〕

## 5 主な参考文献・資料

- (1) 福島県農業総合センター研究報告「アスパラガス新品种「はるむらさきエフ」の育成」(2011)