



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

16. 皮ごと食べた時のブドウ「オーロラブラック」の味、食感の特長

[要約]

「オーロラブラック」は大粒でやや硬く、皮ごと食べた時に噛み切りやすい。また、果皮に渋味が少ないため食べやすく、皮ごと食べることでポリフェノール摂取が期待できる。さらに、皮ごと加工しやすいため、カットフルーツ等、幅広い用途での利用が期待できる。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 環境研究室

[連絡先] 電話 086-955-0532

[分類] 情報

[背景・ねらい]

岡山農研が育成したブドウのオリジナル品種「オーロラブラック」は、大粒・高糖度・日持ちの良さ等から、更なる生産振興が期待されている。そこで「オーロラブラック」のPRを目的として、皮ごと食べた時の「オーロラブラック」のおいしさの特長を、機器分析値を用いて明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 「オーロラブラック」は、「ピオーネ」、「巨峰」に比べて粒が大きく、皮ごと食べた時の食感がやや硬く、皮離れしにくく、噛み切りやすさを感じられる（表1）。
2. 「オーロラブラック」は、「シャインマスカット」に比べて総ポリフェノール量が多い。また、「ピオーネ」、「巨峰」に比べて皮ごと食べた時に感じる渋味が少なく皮ごと食べやすいため、他の品種に比べてポリフェノールの摂取が期待できる（図1）。
3. 「オーロラブラック」は、「ピオーネ」、「巨峰」に比べて多汁性が低いため果汁が流れにくく、皮離れしにくいため、パフェやフルーツサンド等、幅広い用途での利用が期待できる（表1）。

[成果の活用面・留意点]

1. 本成果は、農業研究所果樹研究室圃場で栽培されたブドウ及び県内外の市場から購入したブドウを供試した結果である。
2. 硬さ、渋味、多汁性、皮離れは、果実硬度計やクリープメーター、味覚センサの測定値から数値化した結果である。
3. 総ポリフェノール量は、フォーリンデニス法により測定した果肉及び果皮中の含有量について、表1の品種ごとの粒重を乗じたものである。
4. 本成果は、「オーロラブラック」をPRするためのパンフレット等に活用できる。



[具体的データ]

表 1 皮ごと食べた時の「オーロラブラック」の食感の比較

品種	調査点数	多汁性 ^z	硬さ ^z	噛み切りやすさ ^z	皮離れ ^y	粒重 (g)
オーロラブラック	58	3.71 b	3.63 b	3.01 b	2.57 b	21.1 a
ピオーネ	29	4.09 a	3.07 c	2.62 c	3.77 a	17.8 b
巨峰	21	4.15 a	2.94 c	2.56 c	4.03 a	13.1 d
シャインマスカット	20	3.20 c	3.88 a	3.93 a	-	16.2 c

^z皮ごと食べた場合の評価値

多汁性 1:多汁でない、2:やや多汁でない、3:どちらでもない、4:やや多汁、5:多汁

硬さ 1:やわらかい、2:やややわらかい、3:どちらでもない、4:やや硬い、5:硬い

噛み切りやすさ 1:噛み切りにくい、2:やや噛み切りにくい、3:どちらでもない、4:やや噛み切りやすい、5:噛み切りやすい

^y果肉のみを食べた場合の評価値

皮離れ 1:しにくい、2:ややしにくい、3:普通、4:やや良い、5:良い

表中の異なるアルファベット間で5%水準の有意差あり

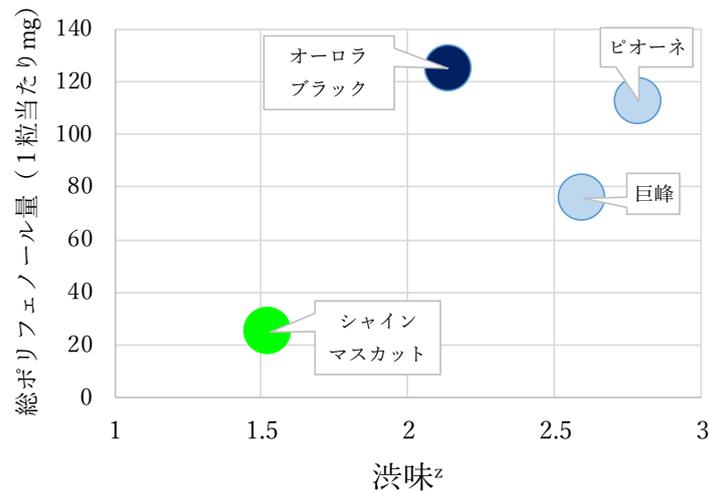


図 1 皮ごと食べた時に感じる渋味と総ポリフェノール量

^z 1:感じない、2:わずかに感じる、3:弱く感じる

[その他]

研究課題名：県産果実の“美味しさの見える化”によるブランド強化

予算区分：県単

研究期間：2016～2018 年度

研究担当者：石井恵、藤原宏子、安井淑彦、中島譲

関連情報等：1) [平成 30 年度試験研究主要成果、43-44、45-46、49-50](#)