

キャベツは雪室貯蔵2週間でγ-アミノ酪酸（GABA）が増加し、貯蔵8週間後まで維持される傾向がある

福島県農業総合センター生産環境部流通加工科、会津地域研究所

1 部門名

野菜—カンラン—会津積雪

2 担当者名

石川万里那、長浜友佳

3 要旨

会津地域を中心に、キャベツの簡易雪室による貯蔵（以下「雪室貯蔵」という。）が行われている。販売戦略のための付加価値として、機能性成分であるγ-アミノ酪酸（GABA）の含有量が雪室貯蔵によってどのような動向となるか明らかにするため、収穫直後、貯蔵2週間後、4週間後、8週間後にそれぞれ7品種を調査した。結果、全ての品種で収穫直後から貯蔵2週間にかけて増加し、概ね8週間後まで維持される傾向がみられた。

注）雪室貯蔵とは、冠雪直前に収穫し、積雪後に雪の下で貯蔵し、出荷調整を行う方法（H30 参考成果より）

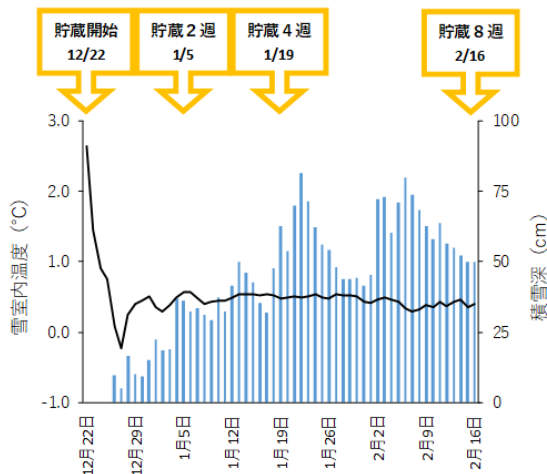


図1 雪室貯蔵時の温度、積雪深の推移（2021年度）

※ 折れ線グラフは雪室内の平均温度（°C）、棒グラフは積雪深（cm、会津地域研究所内観測装置で午前9時測定）を示す。

※ 長期積雪期間:12/26～2/16

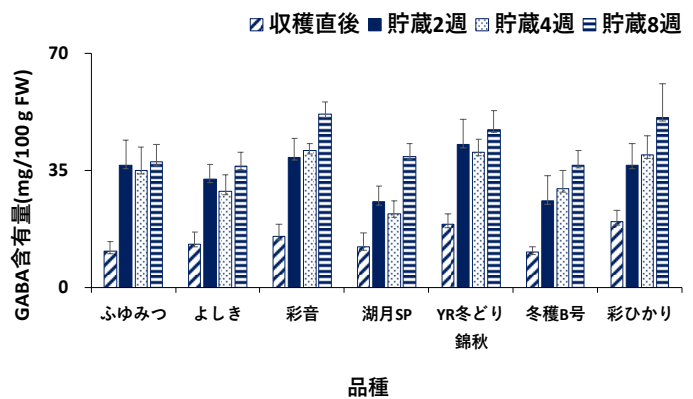


図2 収穫直後及び貯蔵期間ごとの品種別のGABA含有量

（2021年度）

※ 含有量の値はそれぞれの時期に1品種につき6個体を調査した平均値を表す。

※ 図中の誤差範囲は標準偏差を表す。

※ 機能性表示には、消費者庁への届出が必要となる。

本データを持って商品の機能性表示はできないため、注意が必要である。

4 成果を得た課題名

(1) 研究期間 令和元年度～令和3年度

(2) 研究課題名 菜食健美ふくしま！地域特産物活用事業

5 主な参考文献・資料

冬期間における地域特産野菜の生産技術の開発（平成28年度～30年度、福島県農業総合センター会津地域研究所、流通加工科、福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター、指導参考）