

## 食味及び莢色を重視した茶毛系えだまめの収穫適期

山形県庄内総合支庁産業経済部農業技術普及課産地研究室

### 研究のねらい

庄内地域を中心に作付されている茶毛系えだまめは、食味が良好であるものの収穫時期が高温期であるため、収穫が遅れた場合、食味の低下や莢色の黄化などによる品質の低下が早く、高品質なえだまめを出荷するためには収穫時期の判断が重要となる。そこで、茶毛系えだまめの収穫時期と食味成分含有率及び莢の外観（厚さ、黄化程度）の関係から収穫適期を明らかにした。

### 研究の成果

- ① スクロース含有率（甘味成分）は、開花始期（＝株当たり上位節3花程度が開花した時期）後の日平均気温の積算温度（以下、積算温度）で早生品種が950℃～1,100℃、中生品種が1,050℃～1,200℃の範囲で高い。遊離アミノ酸含有率（旨味成分）は、ほぼ横ばいで推移する（図1）。
- ② 莢の黄化程度を示す黄化度は、早生品種が積算温度1,100℃、中生品種が1,200℃以降に約140以上となり、急激に莢の黄化が進む（図1）。なお、中生品種における収穫時の莢色と黄化度の関係は図2のとおりである。
- ③ 食味及び外観品質を重視した収穫適期は、早生品種が開花始期後の積算温度950℃～1,100℃、中生品種が1,050℃～1,200℃の範囲である（図1）。
- ④ 収穫開始の目安は、主茎最上位の中庸な2粒莢の厚さが8mm程度である（図1）。

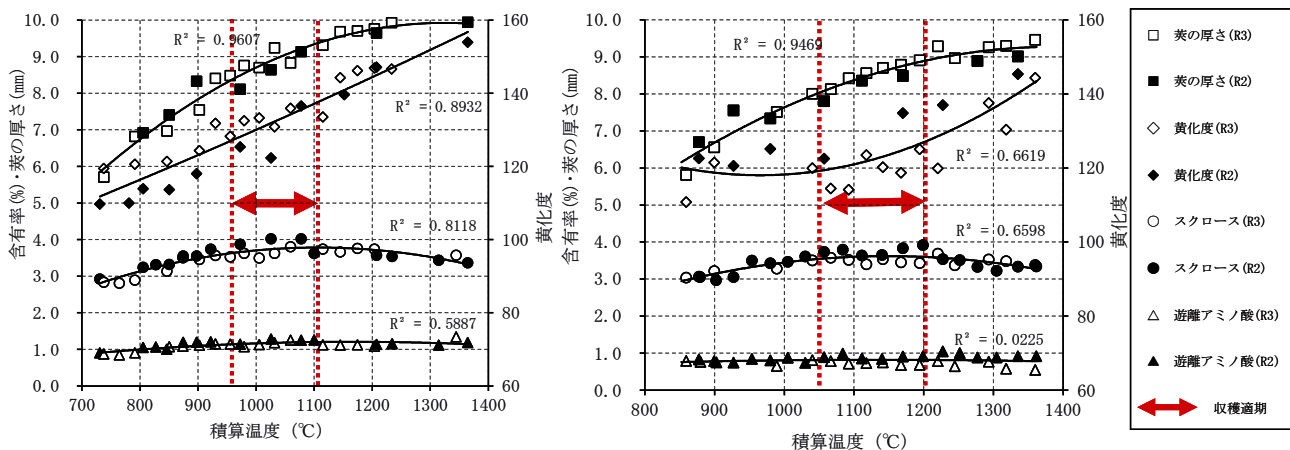


図1 積算温度と主茎最上位の2粒莢の厚さ、食味成分及び黄化度（左：早生品種 右：中生品種）



図2 莢色と黄化度の関係（左：黄化度120程度、中：黄化度140程度、右：黄化度160程度）

問い合わせ先：園芸研究担当 TEL:0234-91-1250 e-mail:yshonaisanchi@pref.yamagata.jp