

寒締めでホウレンソウの硝酸含量が低下 — 良食味で安全・安心な冬野菜の生産 —

東北農業研究センターでは、ハウス内温度を低く保つ「寒締め」栽培により、ホウレンソウの糖度・ビタミン・食味が向上することに加えて、収穫前の気温・地温が低いほど、ホウレンソウの硝酸含量が低下することを明らかにしました。また、えぐ味の元となるシュウ酸は、寒締めにより温度を下げても、糖度のように増加しませんでした。

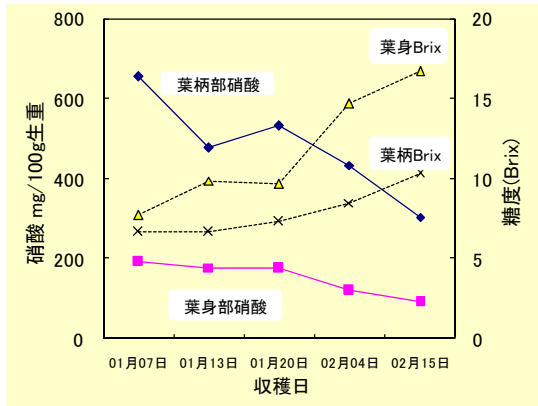


図1 ホウレンソウの部位別硝酸含量と糖度
(品種:まほろば)
(2005年、盛岡市、1月7日よりハウス開放)

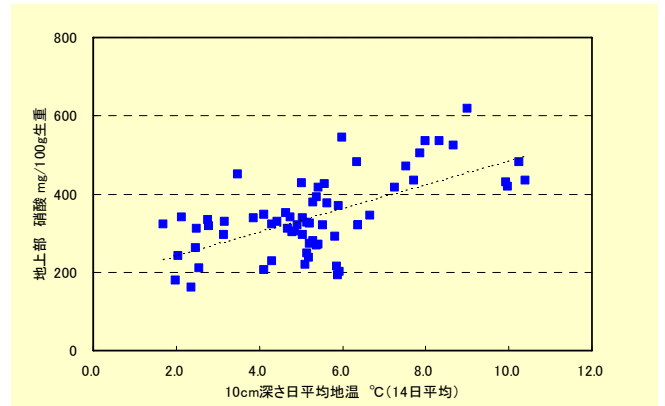


図2 収穫前地温とホウレンソウ地上部硝酸含量の関係
(盛岡市、収穫日:2003年12月~2004年2月、2004年12月~2005年2月)

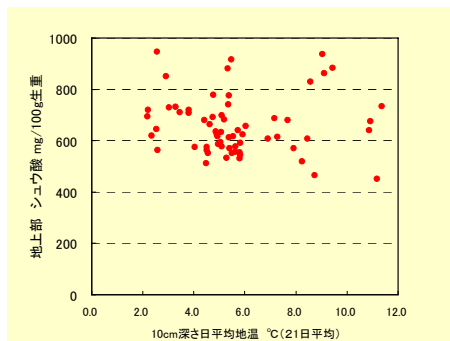


図3 地温と地上部シュウ酸含量の関係
(図2と同じ、盛岡市)



寒締め処理(開放)中のハウス



ハウス内収穫調査の様子

Nitrate contents of spinach decreases as temperature decreases in winter-sweet vegetable cultivation as a result making spinach good in taste and for health.