

NARO Research Prize 2010

ユリの香りの抑制法

大久保直美(花き研究所花き品質解析研究チーム)

研究の目的・背景等

「カサブランカ」等、豪華で美しい大輪の花を持つオリエンタル系のユリは、甘く濃厚な芳香を有する。そのため、強い香りを嫌う食事の場等では使われにくい現状がある。そこで、新たなユリの需要を創出するため、香りを抑える方法を開発した。

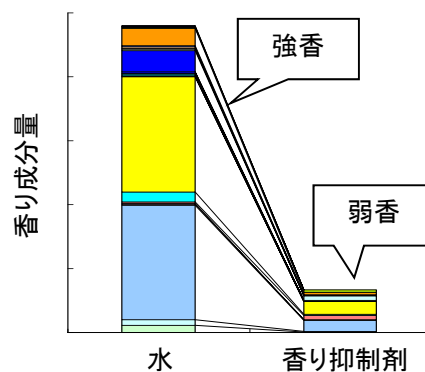
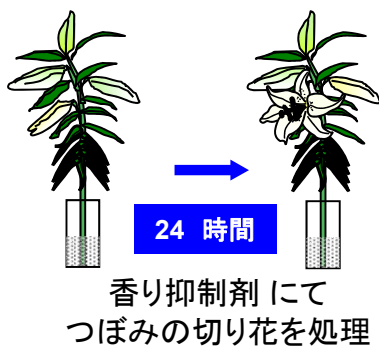


ユリ「カサブランカ」

研究の概要

ユリの香気成分の解析結果に基づき、生合成阻害剤による香り抑制法を開発した。開花前のつぼみの時期の切り花に香り抑制剤を吸わせるだけで、香りを抑制できる(特願2008-300353)。

香りを抑えることによって、濃厚な香りが敬遠されやすい飲食店や結婚式などにおけるユリの需要拡大が期待される。また、処理の有無によって「濃厚に香るユリ」と「やわらかに香るユリ」の両方が販売できるので、消費者の選択肢が増え、一般需要の拡大も期待される。



処理花の香り成分量は、水に生けた花と比較すると約 8 分の 1 に減少



大久保 直美

