

## 香気成分解析によるイチゴ「かおり野」の香りの評価

◎三重県が育成したイチゴ「かおり野」は、炭疽病抵抗性と極早生性を持つ良食味の品種で、三重県を中心に全国に普及が進んでいます。食味の特徴として特有の爽やかな甘い香りを持つことから、品種名の由来となっています。そこで、「かおり野」の香気成分を分析し、香りに寄与する成分を明らかにしました。

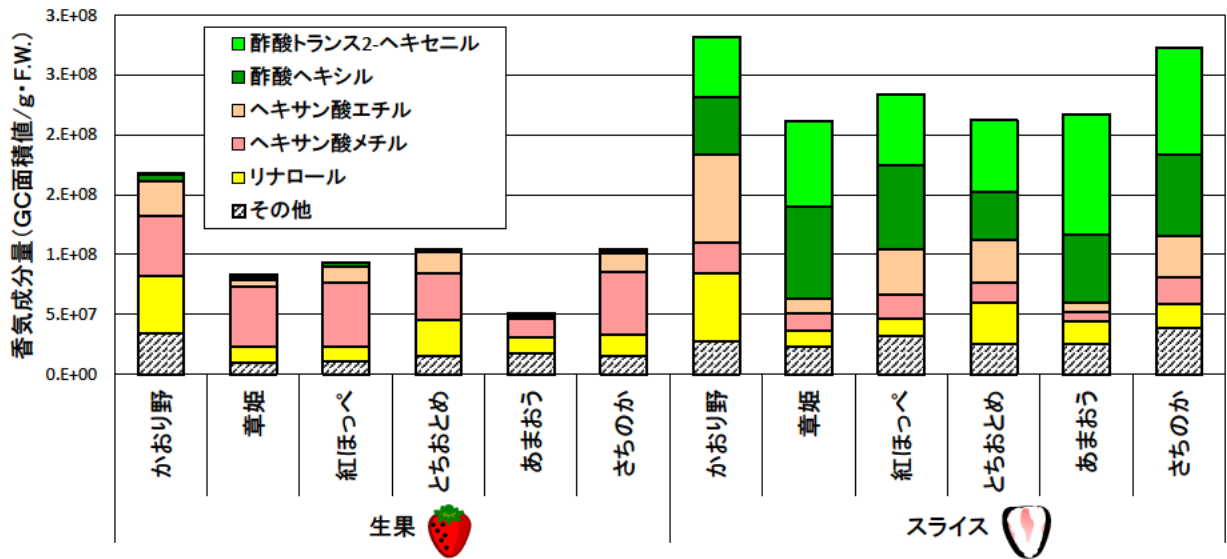
◎「かおり野」生果の主要香気成分は、ヘキサン酸エステル類（ヘキサン酸エチル、ヘキサン酸メチル）とリナロールであり、他の品種に比べて、カンキツなどに多く含まれるフレッシュな香りの香気成分であるリナロールを多く含んでいます。

◎果実をスライスすると香気分量は増えますが、特に酸味の強い香りの酢酸エステル類（酢酸ヘキシル、酢酸トランス-2-ヘキセニル）が大きく増加します。「かおり野」は他品種に比べて、スライスした果実もリナロールを多く含み、さらに酢酸エステル類の割合が少ない性質を持ちます。

◎「かおり野」は、生果、スライスした果実とも、他の品種より香気分量が多い特徴があります。

### ◎まとめ

「かおり野」の果実は香気成分にフレッシュな甘い香りのリナロールを多く含み、スライスしても酸味の強い香りの酢酸エステル類が少ないことから、果実を食べた際に特有の爽やかで甘い香りを発すると考えられます。



イチゴ果実の香気成分量の品種間差異(4/25 採取の果実)

生果の主要香気成分: リナロール、ヘキサン酸エステル類

「かおり野」はリナロールを多く含む！

果実を切ると酢酸エステル類が増加

「かおり野」は他品種に比べて酢酸エステル類が少なく、リナロールを多く含む！

かおり野の爽やかで甘い香り

お問い合わせ先	野菜園芸研究課	北村 八祥	電話 0598-42-6358
参考になる資料	三重農研HP: <a href="http://www.mate.pref.mie.lg.jp/marc/KenSeika/index.htm">http://www.mate.pref.mie.lg.jp/marc/KenSeika/index.htm</a>		