

緑色の濃いアスパラガス若茎は色が薄い 若茎より機能性成分が多い

広島特産アスパラガスは、ルチン（ポリフェノールの一種）、アスパラギン酸（アミノ酸の一種）や葉酸を始め、栄養成分が豊富な野菜です。近年、新たな機能性成分も次々と発見されています。

広島県内のアスパラガスは主に露地で全期立茎法により栽培されています。（当センター開発技術）

太陽光のよくあたる条件で収穫された緑の濃い若茎では、薄いものに比べて

- ・クロロフィル(葉緑素)含有量が多い。
- ・ポリフェノール,ルチン,ビタミンC等の機能性成分の含有量も多い。
- ・抗酸化活性(活性酸素を除去する作用)も高い。

等がわかりました。

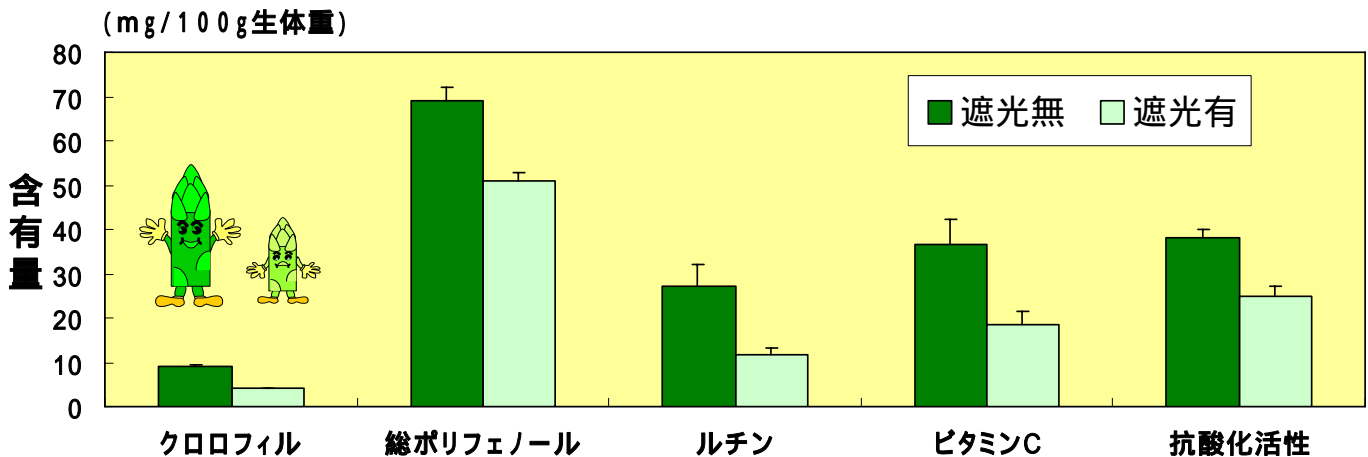
したがって、機能性成分が多い若茎を収穫するには、若茎に光がよくあたるように茎葉管理を行うことが重要です。



アスパラガスの全期立茎栽培



遮光無し(左),有りの条件下で収穫された若茎の緑色の差異



日照条件が若茎の機能性成分等の含有量に及ぼす影響

(遮光は寒冷紗被覆による, 遮光有区の光強度は遮光無区の 1/20)