

夏秋いちご「なつあかり」

美味しさの見える化 & プレミアム品の創出

野菜研究所

「なつあかり」は品質の高さが売りですが、その魅力を実需者にどのように伝えるかが課題でした。野菜研究所では、「なつあかり」の美味しさの数値化(見える化)と、美味しさを最大限に引き出した‘プレミアムなつあかり’の創出に取り組みましたので、その結果を紹介します。

「なつあかり」について

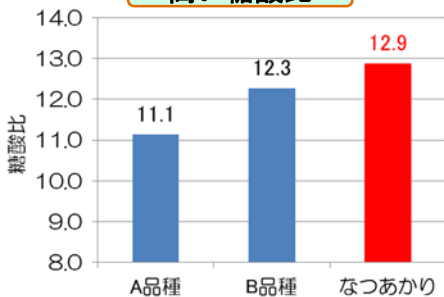
東北農業研究センターが育成した四季成り性イチゴ品種。「とちおとめ」などの一季成り性品種と比べても遜色ないほどの食味。



「なつあかり」の美味しさを“見える化”

美味しさの数値化

高い糖酸比



5月～11月までの糖酸比の平均値
(H27年度 野菜研究所調査データ)

糖酸比が高く、甘みと酸味のバランスに優れています。

優れた香り

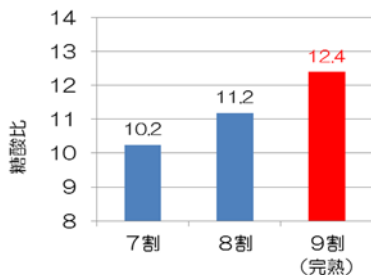


スライスした果実の香気成分中にある酪酸エステル類の含有率
(H26年度 花き研究所調査データ)

酪酸エステル類(バナナやパイナップルに含まれる香り成分)の含有率が高く、フルーティーな香りが強い品種です。

プレミアム品の創出

完熟した「なつあかり」の美味しさ



着色割合別の糖酸比
(H26年度 5月～11月収穫物の平均値)

完熟(果実の着色割合が9割以上)で収穫することで、糖酸比が高まります。

プレミアムなつあかり



新規作付の募集

「なつあかり」に興味をお持ちの方は、下記までご連絡ください。

お問い合わせ

野菜研究所 栽培部
(TEL0176-53-7175)