

# パープルアスパラガス及びグリーンアスパラガスの特性比較

アスパラガスには、グリーンアスパラガスの他に紫色の種類があります。ここで供試したパープルアスパラガスはイタリア原産種の改良種です。

## 1. 生育収量

- ・パープルアスパラガスの草丈はグリーンアスパラガスより高く、茎数は少なめで茎径は太い。
- ・収穫本数・収量は約1/3と少ないが、1茎重が重く、上物率(頭部の締りがよい割合)は高い。

## 2. 外観・食味

- ・パープルアスパラガスはゆでると紫色が消えるが、緑色は濃くなる。
- ・パープルアスパラガスの甘味と総合的な食味は生で食べてもゆでて食べても良好。

## 3. ポリフェノール(機能性成分)

- ・パープルアスパラガスの方がより多く、抗酸化活性(活性酸素除去作用)もより高い。



パープルアスパラガスの萌芽状況とグリーンアスパラガスとの色の差異



パープルアスパラガスの若茎

L 級(20g)以上の割合が高く、3L 級(50g)も多

## パープルアスパラガスとグリーンアスパラガスの生育・収量特性

項目	草丈	茎数	茎径	本数	収量	1茎重	L級以上	上物率
	(cm)	(本)	(mm)	(/10株)	(kg/10a)	(g)	(%)	(%)
パープルアスパラガス <sup>1)</sup>	226	2.8	19	129	488	30.2	64	82
グリーンアスパラガス <sup>2)</sup>	192	4.2	12	439	1,222	22.3	53	49

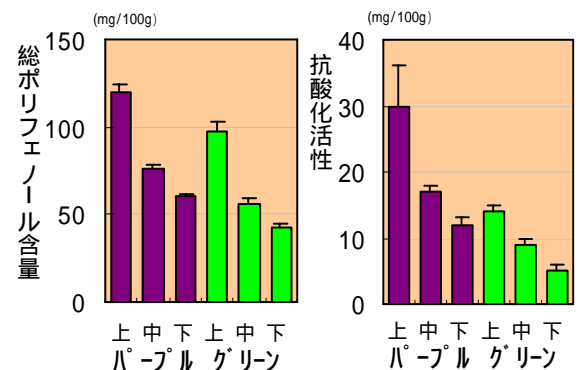
<sup>1)</sup>品種「パープル・ハッシュン」,<sup>2)</sup>品種「ウェルカム」 1997年～1999年の3年間の平均(農技C)

## パープルアスパラガスの生食、ゆで食の外観・食味評価

項目	生食			ゆで食		
	外観	甘味	総合	外観	甘味	総合
緑との差	-0.45*	0.37*	0.35*	-0.03	1.12*	0.9*

グリーンアスパラガスを5段階評価の3として差を比較(2003年9月)

パネラー数51名,\*印は符号検定により統計的に有意



品種・若茎部位別の総ポリフェノール含量と抗酸化活性