



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

9. ナシ新品種「晴香」の香りの特長

[要約]

ナシ新品種「晴香」は、他の品種に比べフルーティーな香りが強いことが最大の特長である。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 果樹研究室・環境研究室

[連絡先] 電話 086-955-0276

[分類] 情報

[背景・ねらい]

「晴香（岡山 P E R 1 号）」は、9 月中旬に成熟する中生品種で、香りが強いことが特長である。ただし、その特長については消費者に対して具体的に説明することは困難であった。一方、近年の技術の進歩により、味や香りの見える化が可能になってきている。そこで、本品種の香りの特長を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 香りの分析には、農業研究所（赤磐市）で栽培し、果実重、熟度、糖度が標準的で、官能による香りの評価において、品種の特長を有する果実を供試している（表 1）。
2. ガスクロマトグラフ質量分析装置と、においかぎ装置により分析した結果、「晴香」はアルコールの香りであるエタノールが多く、バナナ・イチゴ・パイナップルを想起させるフルーティー香である酪酸エチル及びヘキサン酸エチルが他の中生品種より多いことが特長である（図 1）。
3. 「晴香」と同時期に成熟する「あきづき」は、草のような香りであるヘキサナールや甘い草のような香りである(Z)-3-ヘキセン-1-オールが他の品種と比べて多い（図 1）。

以上の結果から、「晴香」は、供試した対照品種の「あきづき」や親品種の「豊水」と比較して、アルコール香に加え、「フルーティー」な香りが強いことが特長である。

[成果の活用面・留意点]

1. 本品種は 2017 年 9 月に「晴香^{はれ か}」として商標登録された。品種名は「岡山 P E R 1 号」、系統名は「岡山ナシ 2 号」である。
2. 香りは栽培管理や保存方法により異なる場合がある。
3. 「晴香」は室温（25℃前後）で置いた場合、収穫 3 日後から香りが強くなり始め、収穫 6 日後から 12 日後にかけて最も強く香りが感じられ、肉質も優れる（官能調査による）。



[具体的データ]

表1 香り分析に供試した「晴香」、「あきづき」及び「豊水」の分析日の果実品質

品種名	分析日 (月/日)	果実重 (g)	糖度 ^z (° Brix)	酸度 ^z	地色 (C.C.)	硬度 (lb)	香り(非破壊) ^y (1~5)	香り(咀嚼時) ^y (1~5)
晴香	9/20	520	12.0	0.24	4.3	5.7	1.6	4.4
あきづき	9/20	457	11.9	0.32	4.6	4.5	1.2	2.0
豊水	9/20	513	11.6	0.34	4.5	4.7	1.0	2.2

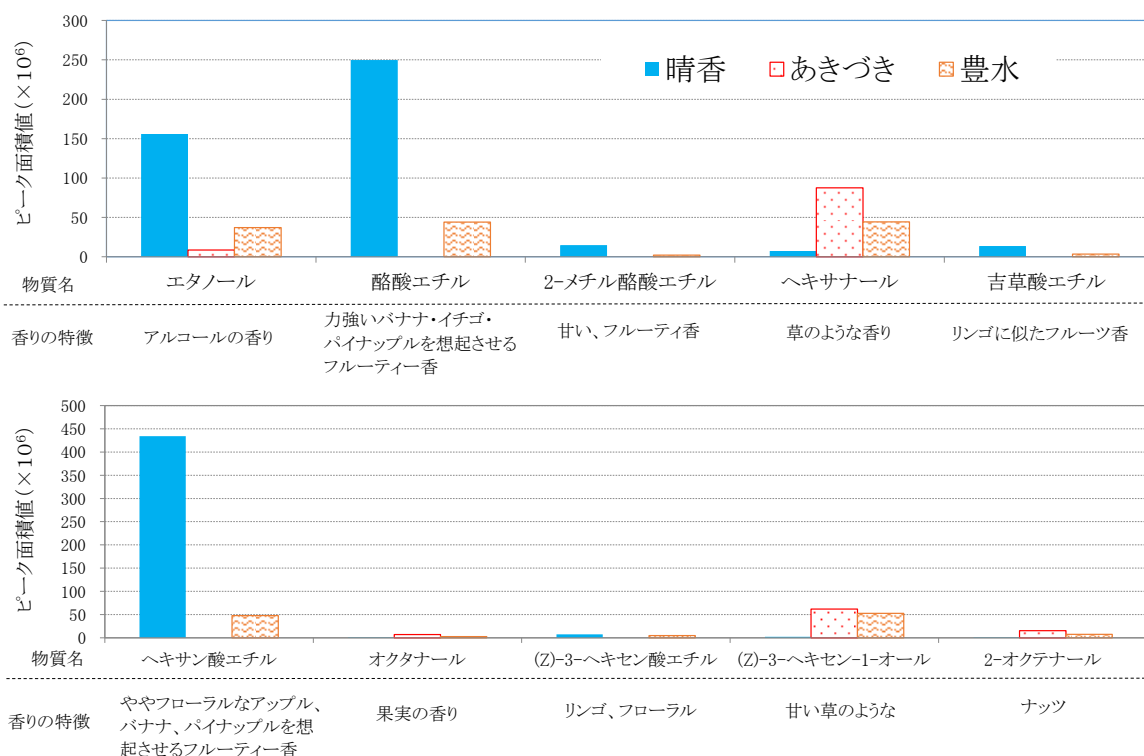
^z非破壊糖度計（フルーツセクター）のナシ測定モードで計測^y香り（非破壊）は切断する前の果実表面を嗅いだ時の香り、咀嚼時は切断した果実を食べた時の香り^xみつ症などの果肉障害は認められない果実を供試

図1「晴香」、「あきづき」及び「豊水」の香り分析で検出された香り成分とその相対量

[その他]

研究課題名：ナシ新品種の育成

予算区分：県単

研究期間：2010 年度～2017 年度

研究担当者：藤井雄一郎、樋野友之、石井恵、藤原宏子

関連情報等：1) [平成 27 年度試験研究主要成果、61-62](#)