

「テーマ：コハゼ調べてみました」の講演概要

1. コハゼの特徴

コハゼ (*Vaccinium oldhamii* Miq.) は、全国的にはナツハゼ (夏櫨) と呼ばれるツツジ科スノキ属の植物である。原産地は、日本、朝鮮半島、中国中部で日本国内では北海道から九州に自生している。開花期は5月から6月で赤や黄緑色の花をつけ、夏頃になるとハゼノキのように真赤に紅葉し、初秋には黒紫色の果実をつける。この果実の外観がブルーベリーに似ていることから日本のブルーベリーといわれているおり、コハゼとブルーベリーの両者はツツジ科の植物で近縁種である。

2. 果実に含まれる成分

果実にはブルーベリー同様、機能性成分としてアントシアニン色素のほかクロロゲン酸やクエン酸、キナ酸などの有機酸やポリフェノールが豊富に含まれている [1]。特に、アントシアニンは果皮だけでなく果肉にも含まれ、ブルーベリーの2倍以上、ビルベリーの1.5倍ほど多く含まれることが知られている [2]。しかしながら、これらの成分は生育地や収穫時期により含有量が異なっており [3]、生産性の面から考えると品種や栽培方法などの確立が待たれるところである。

クエン酸とキナ酸などの有機酸も同様に収穫時期により含有量が異なり、完熟したものより未熟果実の方が含有量が多く栽培地によりそれらの含有量が異なっている [1]。これらの含有量の違いの要因については、興味を持たれるところである。

3. 機能性成分

機能性成分であるアントシアニン成分をブルーベリーと比べてみると同じような成分組成であり (図1)、ブルーベリーのアントシアニンと同様な機能性が期待される。一方、コハゼの機能性に関しては、抗酸化活性 [3, 4] がポリフェノール含有量とともに測定され両者に相関が見られているが、ポリフェノールの中のどの成分が抗酸化活性に寄与しているのか興味を持たれる。

以上、コハゼは更なる研究により新たな発見が期待される植物であり、今後の研究の進展が望まれる。なお、産業祭を開催した上小阿仁村の道の駅「かみこあに」ではコハゼを原料とした食品が14種類も商品化されており、特産品としての今後の発展が期待される。

[1] 福島県農業総合センター生産環境部流通加工科資料,
<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/319704.pdf>

[2] 関澤ら, 東北農業研究, 60, 225-226 (2007)

[3] 津田ら, 園芸研究, 13(1), 1-9 (2014)

[4] 進藤ら, 聖霊女子短期大学紀要, 40, 41-46 (2012)

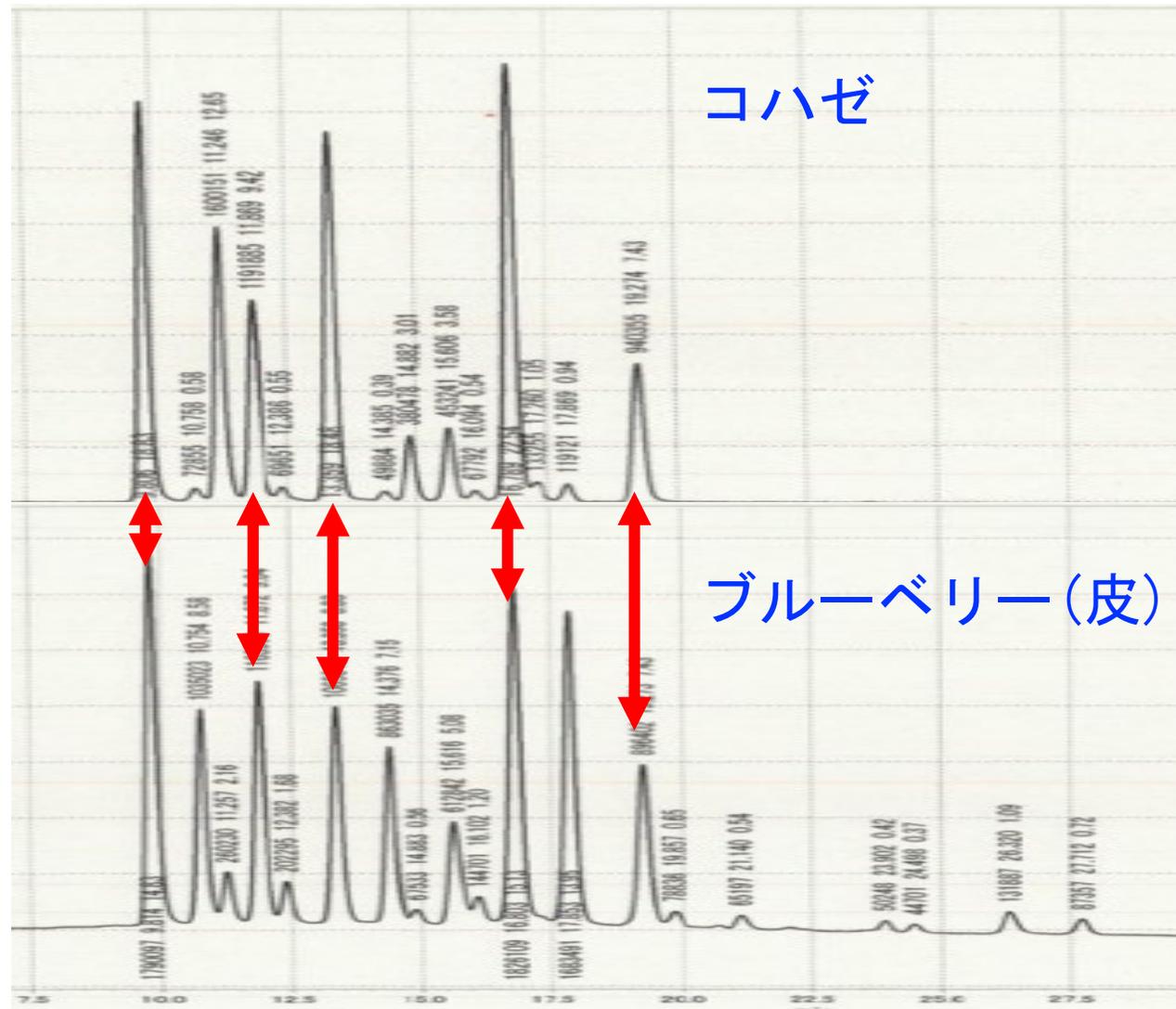


図1. コハゼとあブルーベリーに含まれるアントシアニンのHPLCによる分析