

220-pm16

大分県竹田市のサフラン栽培：伝統知が育む香気特性品質

○家入 啓至¹, 高浦 佳代子^{1,2}, 妙田 貴生³, 川嶋 浩樹⁴, 矢野 孝喜⁴, 後藤 一寿⁴, 渡部 親雄⁵, 高橋 京子^{1,2} (¹阪大院薬, ²阪大博, ³東京農大, ⁴農研機構, ⁵竹田市サフラン生産者)

【背景・目的】サフラン(*Crocus sativus* L.)の日本最大の生産地・大分県竹田市では、1903年頃の種苗導入後、日本独自の室内栽培法(竹田式)を開発し、高品質のサフランを供給してきたが、栽培者の高齢化や海外産のサフラン流入等により、生産量の減少や技術消失が危惧されている。そこで、我々は栽培技術の保存・継承の観点から竹田市の篤農家に通年取材を継続的に行い、栽培環境のデータ化を行った。また、新規視点からのサフランの品質評価手法として、香気成分に着目したサフラン品質の評価を行った。【方法】竹田式栽培篤農家(渡部)に通年で取材を行うとともに、同氏の協力のもと、照度、UV、気温、湿度の計測・記録が可能なデータロガー(TR-74Ui;T&D Corporation)を室(むろ)内の複数個所に設置し、サフラン生育の環境条件の測定を行った。また、国内外のサフランサンプルを蒐集し、香気特性を匂い嗅ぎポート付き GC (GC-olfactometry)を用いた測定と官能試験を統合して比較解析した。【結果・考察】2015年度より継続的にサフラン栽培手法の聞き取り調査を行った。竹田式においては、球根を堀上げて6月中旬に屋内の棚に並べ、11月上旬の収穫まで保管する。室内の様々な環境を評価するため、照度や湿度等に影響を及ぼすと考えられる窓・地面(土間)と距離が異なり、かつ篤農家の作業を阻害しない位置を選定し、データロガーを設置した。試験設置期間を含め、2018年3月より測定を開始し、データ採取は15分間隔とした。気象庁発表の竹田市の気象データとデータロガーの計測値、および篤農家への取材内容を総合的に解析した。次に、嗅覚を検出器とする GC-olfactometry 分析を行った。GC-MSによる基礎検討と、専門評価者(男女8名)による匂いの官能試験を行い、竹田市産と海外産のサフランの香気特性を比較した。