

第二回南瓜評価会報告

ホームページからバックナンバーをご覧ください
 ファーマーズクラブ通信は、やっばし北海道の取り組みや、農業生産者会員の情報を提供する不定期機関紙です

第二回ファーマーズクラブ南瓜評価会が10月25日開催されました。

今年は気象環境に恵まれない年でしたが、それでも各生産者努力の成果が多く見られました。高い糖度、バランスの良い食味これからも最高の品質を目指し努力して頂けることと思います。美味しさの裏づけに取組み、一部人参の科学的な評価を実施しました。取り扱う方々に自信を持って進めていただける野菜作りを目指して行きます。「美味しさと、安心」この事を少しでも進化できる農業を目指して頂きたいと思います。これからは、根物中心の取扱いになります、ジャガイモ、ゴボウ、たまねぎ、長いも等の評価も今後進めて行きます。

今年も星沢クッキングスタジオ 代表星澤様のご協力を頂き、厳選に評価を行いました。星沢さんは、北海道の料理研究家で毎週平日の午後5時からのテレビ番組に出演し人気料理の先生です、今年で25年間連続出演し続けている記録の持ち主です。

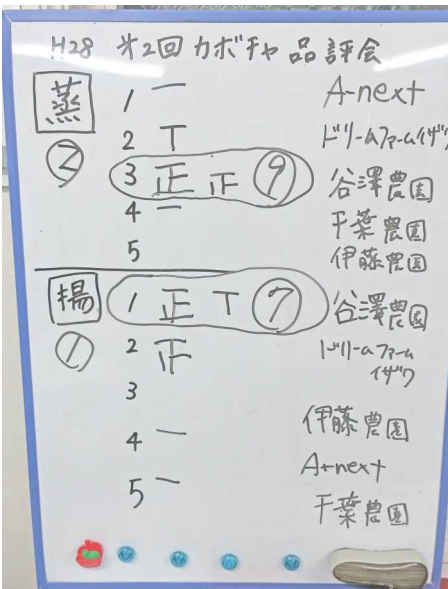


評価は、蒸かし(左)、素揚げ(右)の食味比較と、上部と下部の糖度を測定した平均糖度の評価を行いました。

評価品、5点の審査(ハーフカット) ↓



試食会風景です、生産者名を伏せた番号記入投票方式で行います。この時が一番緊張します。幾度か試食をし、自分の美味しい番号を絞り込んで投票します。 →



試食投票結果の発表です。昨年同様、農事組合法人 やざわさんが2連覇で見事28年南瓜大賞を受賞しました。星沢賞は、ドリームファームイザワさんが初受賞です。この賞は星沢さんの評価です。

出展者	品種
A-next 白老	ダークホース
ドリームファームイザワ	イテー
(農・法) やざわ	栗ゆたか
伊藤農園	九重栗イレブン
千葉農園	栗ゆたか

早期出荷の生産者もあり、全員の出展評価は出来ませんが、今年は糖度が昨年を上回りお互いに切磋琢磨して良い商品ができました。

第二回南瓜評価会報告

ホームページからバックナンバーをご覧ください
 ファーマーズクラブ通信は、やっばし北海道の取り組みや、農業生産者会員の情報を提供する不定期機関紙です



大賞の栗ゆたか(左)、と星沢賞(右)
 上部と下部の糖度差が少ないほど熟成の進んだ南瓜で美味しくなります。
 「やざわ」さんの南瓜は食味の感想として甘みが強く、ホクホクしっとりで大賞にふさわしい美味しさでした。

やっばし北海道 ファーマーズクラブ 南瓜評価会 2016/10/25					
糖度測定	品種	上	下	Ave	栽培方法
千葉農園	栗ゆたか	14	13.2	13.6	有機栽培
農事組合法人やざわ	栗ゆたか	19.9	17.8	18.85	有機栽培
A-next	ダークホース	13.7	12.4	13.05	慣行栽培
伊藤農園	九重栗イレブン	20.4	13.7	17.05	有機栽培
ドリームファームイザワ	イテー	21.9	11.7	16.8	慣行栽培

今年の取扱は、星沢賞のドリームファームイザワ(慣行栽培)、8玉がまだあります(イテー)
 是非ご試食と販売を試みてください



	総合得点	品種	投票数	糖度加算	合計点
	千葉農園	栗ゆたか	2	0	2
大賞	農事組合法人やざわ	栗ゆたか	16	7	23
	A-next	ダークホース	2	0	2
	伊藤農園	九重栗イレブン	0	6	6
星沢賞	ドリームファームイザワ	イテー	6	4	10

※糖度加算点数は平均糖度15度2点から0.5度刻みで1点づつ加算



連続大賞受賞の、谷澤さん(左)と会長代行(株)輝楽里 藤城常務

星沢賞 ドリームファームイザワ 井澤社長(中)井澤専務(左)星沢先生(右)

●人参の機能測定を行いました。

ファーマーズクラブの生産者を対象に科学的な評価を行い、各生産者の全国的な基準と、美味しさ、機能の裏付けを提供する目的で取り組んでいきます。

今回は、2人の生産者だけでしたが今後は対象者全員の評価を行っていきます。

その他の野菜に関しても、このような評価を行い自信を持って取り組んで頂ける情報提供を致します。

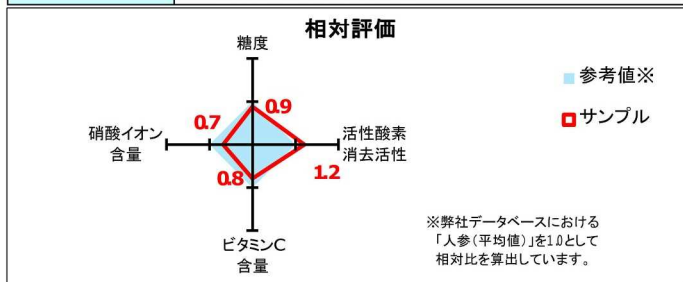
※人参測定に関して 全国のデータ 約900点の平均値を「1」として比較評価したグラフです(下)

(株)デザイナーフーズ分析ORAC法)

分析結果報告書

サンプル名: 有機人参(アロマレッド) 清里町 農事組合法人やざわ
 サンプル到着日: 2016年10月8日

	分析結果	測定方法・備考
糖度 (%)	7.2	Brixメーター 光合成が適切に行われているかどうかの指標となります。
活性酸素消去活性 (μmol TE/100g)	212	ORAC法 窒素代謝(同化)や、糖代謝の指標となります。
ビタミンC含量 (mg/100g)	5.7	メルクRQフレックス 糖代謝が適切に行われているかどうかの指標となります。
硝酸イオン含量 (mg/kg)	181	メルクRQフレックス 植物体内において低く抑えられていることが望ましい成分です。
食味コメント	苦味、えぐみがなく、あっさりとした味。	

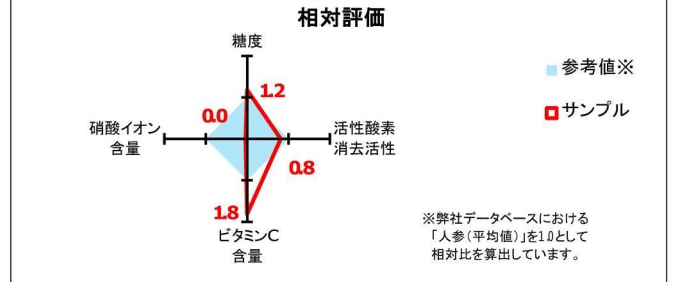


・分析サンプルは、「人参(平均値)」と比較して、ORAC法における活性酸素消去活性が約1.2倍高い値です。
 ・ORAC法には、ビタミンCや、ポリフェノール類などが関与することが知られています。
 ・人参に含まれるβ-カロテン等のカロチノイド類等による消去活性を評価するには、SOAC法がお勧めです。

分析結果報告書

サンプル名: 有機人参(天翔五寸) 由仁町 伊藤農園
 サンプル到着日: 2016年10月13日

	分析結果	測定方法・備考
糖度 (%)	9.7	Brixメーター 光合成が適切に行われているかどうかの指標となります。
活性酸素消去活性 (μmol TE/100g)	142	ORAC法 窒素代謝(同化)や、糖代謝の指標となります。
ビタミンC含量 (mg/100g)	19.1	メルクRQフレックス 糖代謝が適切に行われているかどうかの指標となります。
硝酸イオン含量 (mg/kg)	10.0以下	メルクRQフレックス 植物体内において低く抑えられていることが望ましい成分です。
食味コメント	少々苦味はあるが、人参らしい風味。	



・分析サンプルは、「人参(平均値)」と比較して、硝酸イオン含量が低く抑えられています。
 ・分析サンプルは、「人参(平均値)」と比較して、糖度が約1.2倍高く、糖の代謝産物であるビタミンCの含量が約1.8倍高い値であることから、光合成および糖代謝が適切に行われていると言えます。