

バナラの収穫適期の判断基準

人工受粉後240日以上270日までの果皮色が緑色の莢を収穫することで、グルコバニリン含量が高く品質の良いバナラビーンズが得られます。

背景・目的

- バナラ（学名：Vanilla Planifolia）は、種子莢を加工したものが香料原料のバナラビーンズとして高値で流通しており、県内でも栽培者が増加していますが、収穫基準は定められていません。
- 宮崎県内での収穫適期の基準を検討するため、香り成分の前駆体であるグルコバニリン濃度の推移、過熟した場合に品質低下の要因となる過熟に伴う割莢の推移を調査しました。

成果の内容

- 生重量あたりグルコバニリン濃度は、人工受粉後180日以上300日まで増加し、全ての受粉後日数において緑色の種子莢が最も生重量グルコバニリン濃度が高くなります（図1、写真1）。
- 割莢率は270日以降から増加し、300日目には半数以上が割莢し品質下がります（表1）。
- 収穫適期の種子莢は写真2のとおりです（写真2）。

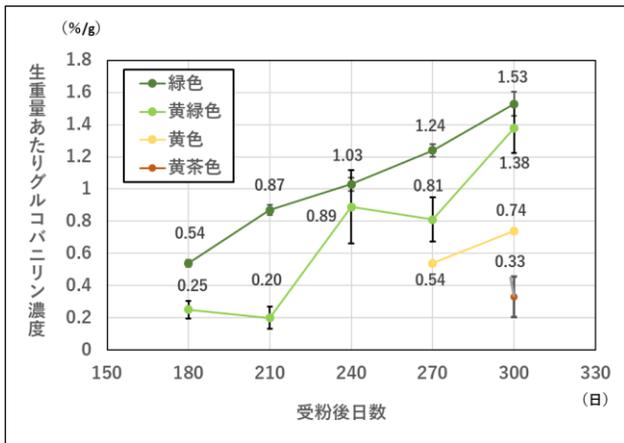


図1 受粉後日数・果皮色別の生重量あたりグルコバニリン濃度の推移

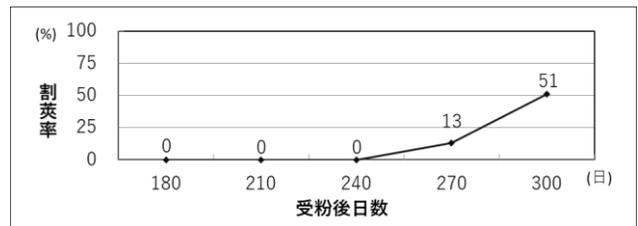


図2 受粉後日数別の割莢率の推移

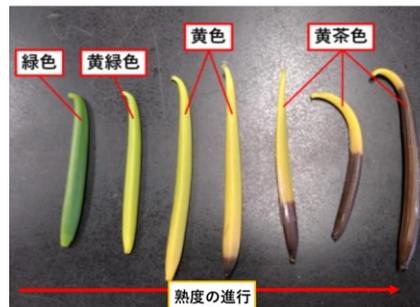


写真1 種子莢の成熟の進む様子



写真2 収穫適期の種子莢

成果の活用方法(又は期待される効果)

- バナラ栽培を始める生産者が収穫適期を見極めることができるようになり、高品質な種子莢の安定生産による良質なバナラビーンズの生産や、種子莢の買い取り価格向上が期待できます。
- 普及対象地域 県内のバナラ生産者

留意点

- 117㎡、高さ5.3mの硬質ハウスにて、2013年に3~4節（30~40cm）の挿し枝を植栽し、植栽6年目の3~5月に人工受粉を行い、日中は換気温度32℃/加温温度23℃、夜間は最低温度15℃で管理し、全期間を通して75%程度の遮光を行った場合の結果です。
- 表中の生重量当たりグルコバニリン含量は、香料メーカーの協力により測定しました。