

鹿児島県産の希少香酸柑橘に含まれる 香気成分分析

当研究室では、地域振興への貢献ならびに柑橘の有効利用を目的として、鹿児島県内の希少柑橘の香気成分を詳細に調べている。

辺塚ダイダイ(*Citrus sp.*)は鹿児島県大隅半島南部の辺塚集落に古くから自生する香酸柑橘である。独特で強い芳香があり、利用可能な果汁量も多いことから、自生地周辺地域の特産作物として重要視され、ポン酢やドレッシングとして利用されてきた。平成29年度には国の地理的保護制度(GI)の特定農林水産物に登録され、知名度とともに生産も大幅に向上してきている。

シーカー(*Citrus sp.*)は鹿児島県喜界島でのみ自生する香酸柑橘の一種で、1月以降に完熟するやや晩生な柑橘である。イタリア原産のベルガモットによく似た特徴的な芳香をもつ。果皮については、limoneneの他にlinaloolやlinalyl acetateを主成分とし、ベルガモットと組成がよく似ていることが分かっているが、葉についても、果皮と同様に特徴的な組成をもつと期待でき、研究を進めている。



辺塚ダイダイ



水蒸気蒸留装置



GC-MS分析装置

<https://www.cia.kagoshima-u.ac.jp/iki/gc.5975C/gc.jpg>

辺塚ダイダイとシーカーに関する研究は、それぞれ鹿児島県肝付町NPO法人「陸の宝島・岸良」および喜界町役場との共同研究であり、地域振興への貢献ならびに柑橘の有効利用を目的としている。

本研究を担当した学生は、2019年度「香料・テルペンおよび精油化学に関する討論会」においてベストプレゼンテーション賞を受賞し、鹿児島大学「進取の精神」学生表彰において準優秀賞、商工会議所会頭賞を受賞した。また、2報の国際学術誌にも掲載された。