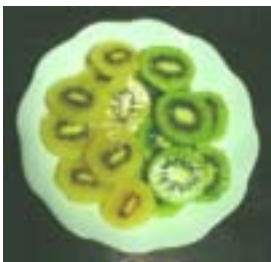


キウイフルーツと私



キウイフルーツとのなれそめは、1978年の夏、料理研究家のO先生との出会いであった。先生は「キウイフルーツゼリーを作ったが凝固しないのは何故か」と尋ねて来られた。当時キウイフルーツは、ニュージーランドから輸入され始めたばかりで珍しい果物であった。先生はキウイフルーツのエメラルドグリーン色をした果肉の美しさを、ゼリーにして召し上がりたかったのである。しかし、私はキウイフルーツについてビタミンCが豊富な果物であるくらいの知識しか持っておらず、早速色々と調べていくうちに、神秘的なプロテアーゼの魅力に引き込まれた。それが1980年からキウイフルーツをテーマとした実験に駆り立てたきっかけとなったのである。



キウイフルーツ (*Actinidia deliciosa*) は、中国原産マタビ属のつる性植物であり漢名彌猴桃(ビコウトウ)と呼ばれている。ニュージーランドにおいて品種育成されたもので、通常未熟な果実を収穫し追熟させて利用している。この果実の名前はニュージーランドの国鳥、翼の退化したKiwi bird に色や形が似ているところから名付けられたのである。日本において、温州ミカンの転換作物として取り上げられて以来十数年を経過し、近年生産過剰が懸念されるようになった。キウイフルーツはパパイヤ、イチジク、パイナップルと同様に植物チオール酵素に属するプロテアーゼ(アクチニジン)を含有しており、本酵素の理学的性質について明らかにされているが、その利用に関しては現在研究の過程にある。そこで調理加工分野におけるキウイフルーツのプロテアーゼ利用及びそれと関連してプロテアーゼの特性、果実の生育、貯蔵に伴う活性の変化、品質間の差異などについて検討を行い、博士(学術)の学位を授与されるに至ったのである。

キウイフルーツの魅力的なエメラルドグリーン色は、クロロフィル色素に起因するが、加工工程における熱処理によって退色しアロマ(芳香)も失われる。望ましい官能特性を持った加工品を得ることが極めて難しいとされており、着色料が使用されていることが多い。

私もクロロフィル色調保持の研究を行ったが、良好な結果が得られなかった。1991年の国際キウイフルーツシンポジウムで、新加工技術の開発が発表され有望視されている。天然のキウイフルーツのクロロフィル色と香をもった加工品が、出回るのを楽しみにしている。また新品種として果皮に毛じかがないもの、雌雄同種のもの、より高いビタミンC含量のもの等も開発されており夢の多い果実として大いに期待されるであろう。

甲子園短期大学「図書館ニュース」抜粋(平成4年)

