

要約：自然栽培と慣行栽培野菜の化学成分の比較（弘前大学生命科学部学術報告）

●緒論

- ・自然栽培：土壌の栄養塩，特に窒素制限下で作物が栽培される
- ・慣行栽培：化学肥料を与えるために，作物が窒素過多になりやすい。
- ・有機栽培：必要以上の堆肥の投与が、慣行栽培より土壌が窒素過多になる
- ・硝酸態窒素について

土壌に窒素が多く供給されると作物は必要量以上に窒素を吸収し、余った窒素は葉に硝酸態窒素として蓄積される

慣行栽培や一部の有機栽培で作られた野菜は土壌の窒素過多のために硝酸態窒素を多く含むことが知られている

硝酸態窒素は健康にも悪影響を与えるが、苦味をもたらす成分として農産物の食味も低下させる。

- ・植物の細胞分裂は土壌窒素が低い場合に抑制される

●結論

- ・自然栽培で作られた野菜が美味しいという評価は、糖やアミノ酸，有機酸が増加し，硝酸態窒素が減少するという一般的傾向が裏付けられた
- ・成分含有量の結果から自然栽培の野菜が一般に甘みと旨味成分を多く含む傾向が示され，自然栽培野菜が美味しいという意見を裏付けた