

甘えピーマン 食いてえ~



班員 伊東悠希 興梠琉之心
榎本伊織 亀山稜生 川崎温心

指導者 野崎久美子先生
後藤真吾先生
コーチ 白波和郎様

研究の動機

よく嫌われている野菜だから、甘くすれば誰でも食べれるようになると思ったから。

先行研究

- ・完熟したピーマン(赤くなったもの)は、完熟していないものより糖度が、2倍以上ほど高い。
- ・『さらら』という品種は、フルーツピーマンと呼ばれ、糖度が高い。しかし、これは完熟した状態では売られていなかった。
- ・一般のピーマンの糖度は4度。果物の糖度を上げるには肥料にカリウムを含ませるのが効果的。
- ※普通の『さらら』の糖度は約8度。

研究方法

比較対象のプランターを4セット(通常版×2と仮説版×2)を用意。

- 通常版…市販の土、水道水、太陽光、一般的な肥料、『さらら』の種を用意。
- ★仮説版…市販の土、水道水、太陽光、一般的な肥料+カリウム重視の肥料(加里)、『さらら』の種を用意。

<育て方>

屋外鉢を4つ並べる。

通常版と仮説版を、それぞれ完熟させる/させないの2通りに育てる。

育てる際、定期的に芽かきを行い、1日に1回水を適量与える。



仮説 『さらら』

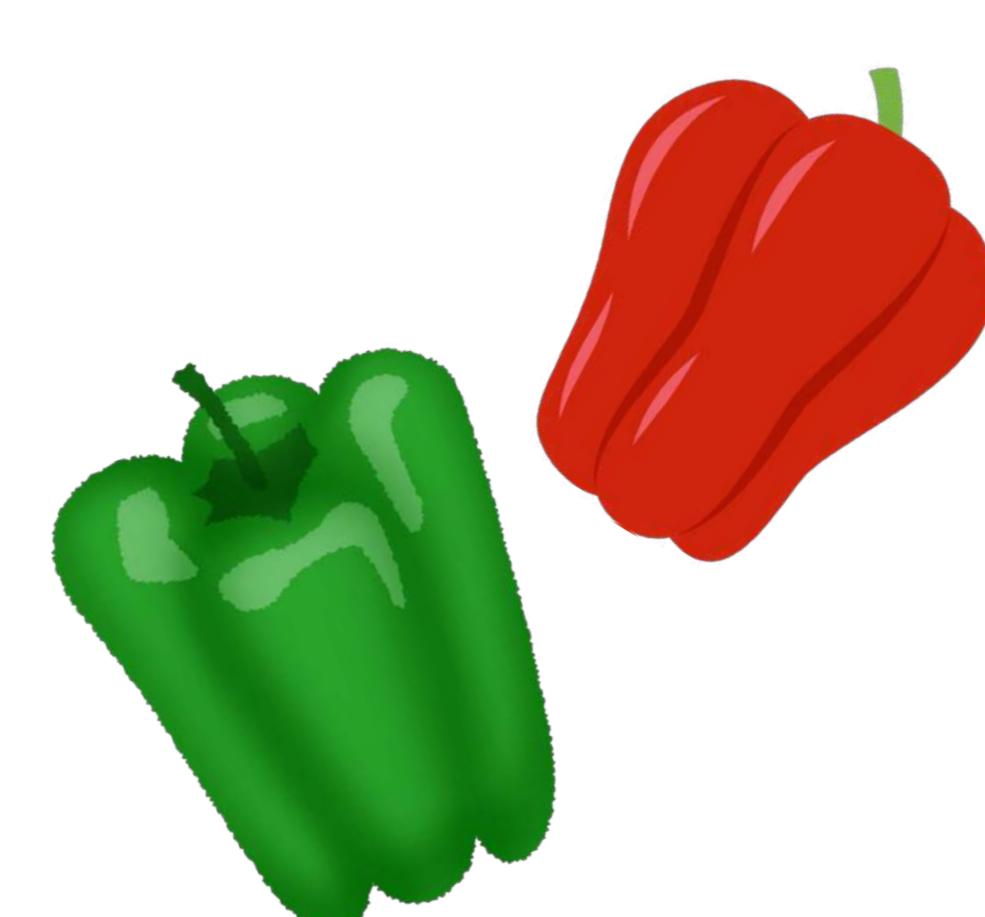
+

カリウム肥料

+

完熟

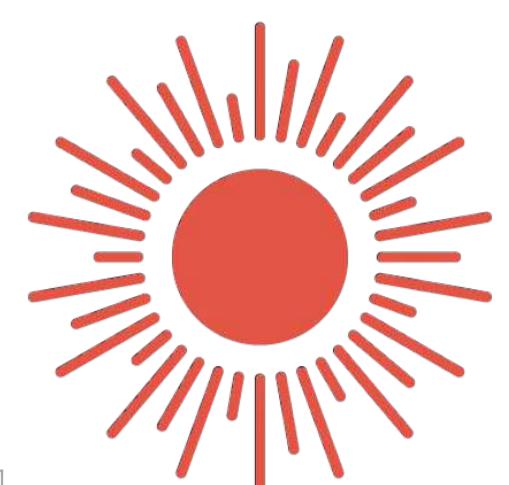
=最甘ピーマン



研究結果(糖度)

●加里を追加したさららの結果

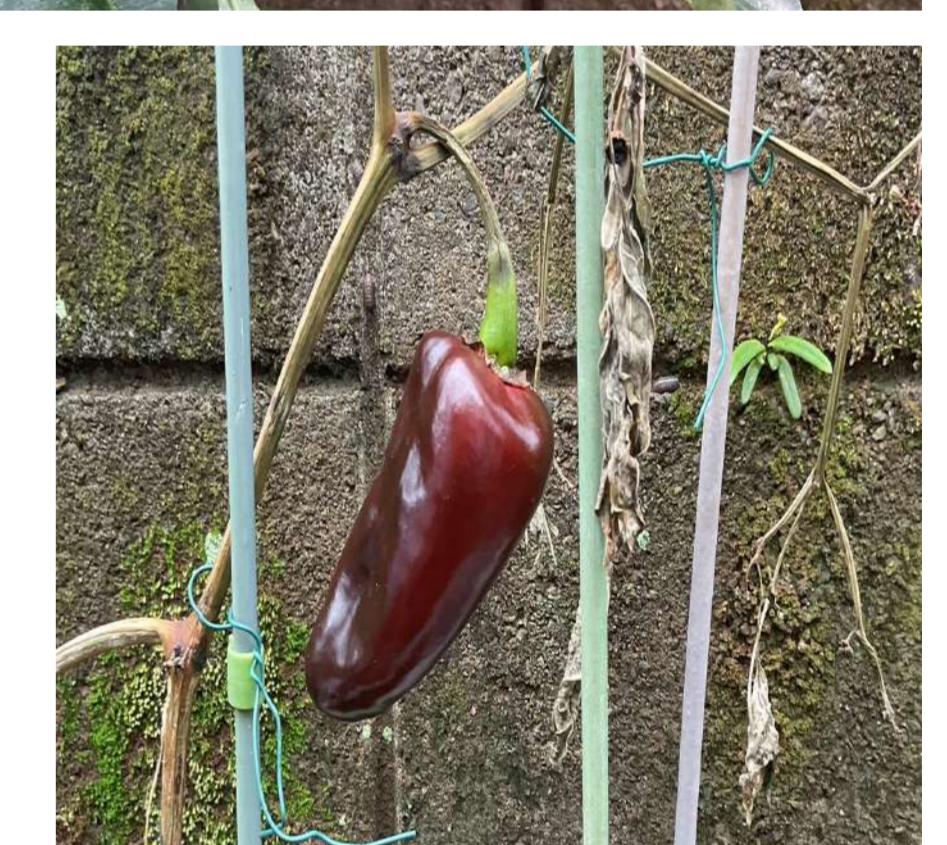
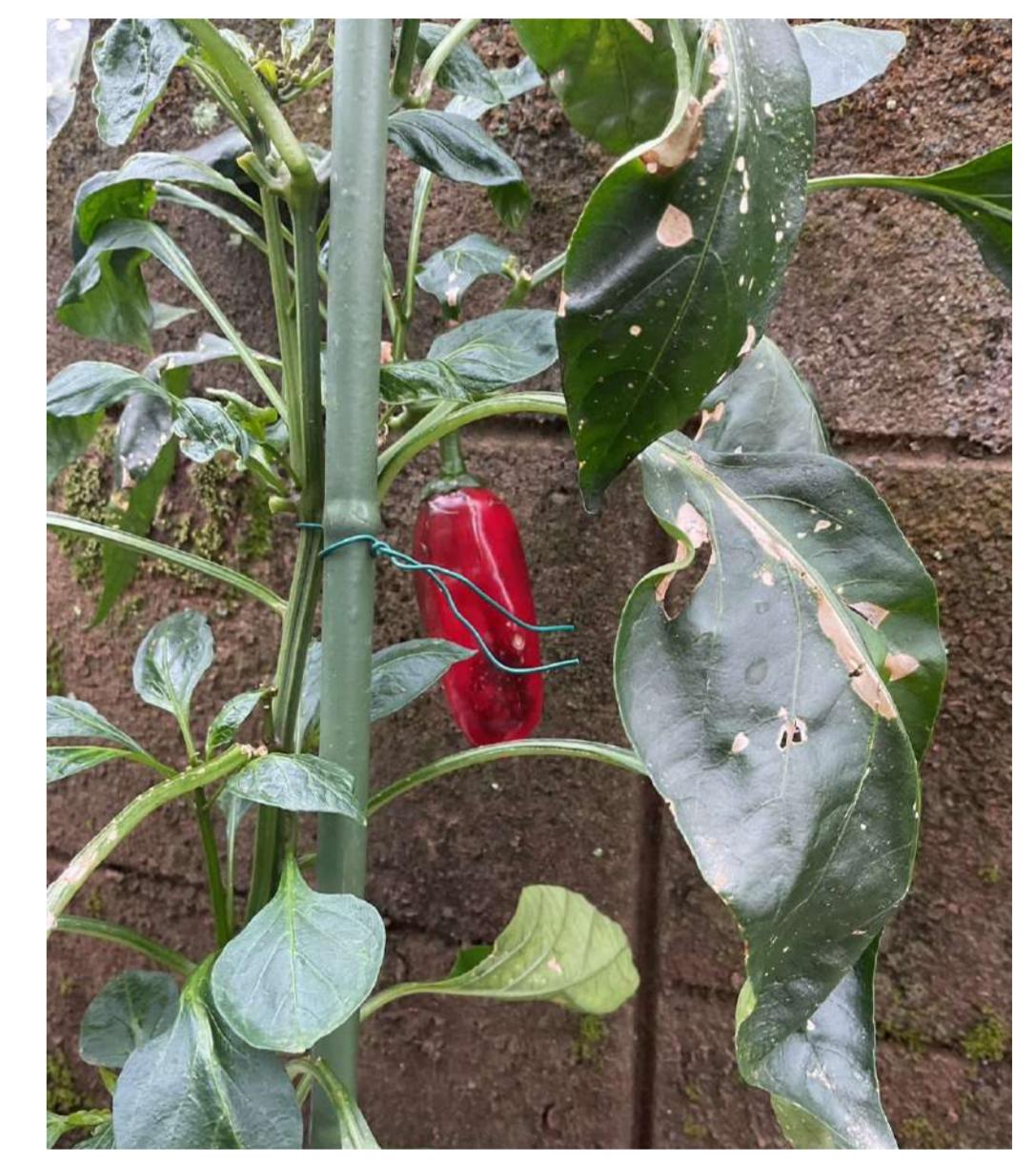
| | 上部 | 中部 | 下部 | わた |
|----|-----|-----|-----|-----|
| 完熟 | 6.0 | 6.0 | 5.6 | 7.0 |
| 未完 | 6.0 | 5.2 | 7.0 | 未測 |



●加里を追加していないさららの結果

| | 上部 | 中部 | 下部 | わた |
|----|-----|-----|------|------|
| 完熟 | 9.5 | 9.0 | 10.0 | 12.2 |
| 未完 | 4.3 | 6.0 | 4.8 | 7.0 |

★全体的に完熟すると糖度が上がる。
高い値は、カルピスの糖度ほど(約11度)
あつた。



考察

- ・加里をえた個体は糖度が下がったことから、カリウムを含ませすぎるのは逆効果。
- ・研究の時期が遅れて気温も影響した可能性がある。
- ・さらに加里を少し含め完熟させることで最甘ピーマンになる。

謝辞

私達の研究に関わってくださった先生方、コーチの白波和郎様本当にありがとうございました。

参考文献

https://nwuss.nara-wu.ac.jp/media/sites/11/ssh18_34.pdf

高糖度のピーマンを作る条件についての研究 水上知咲 (4月25日閲覧)

<https://g.co/kgs/7XKkD33>

野菜作りに失敗しないための知恵とコツ 主婦の友社