

甘えピーマン 食いてえ～



班員 伊東悠希 興梶琉之心
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。



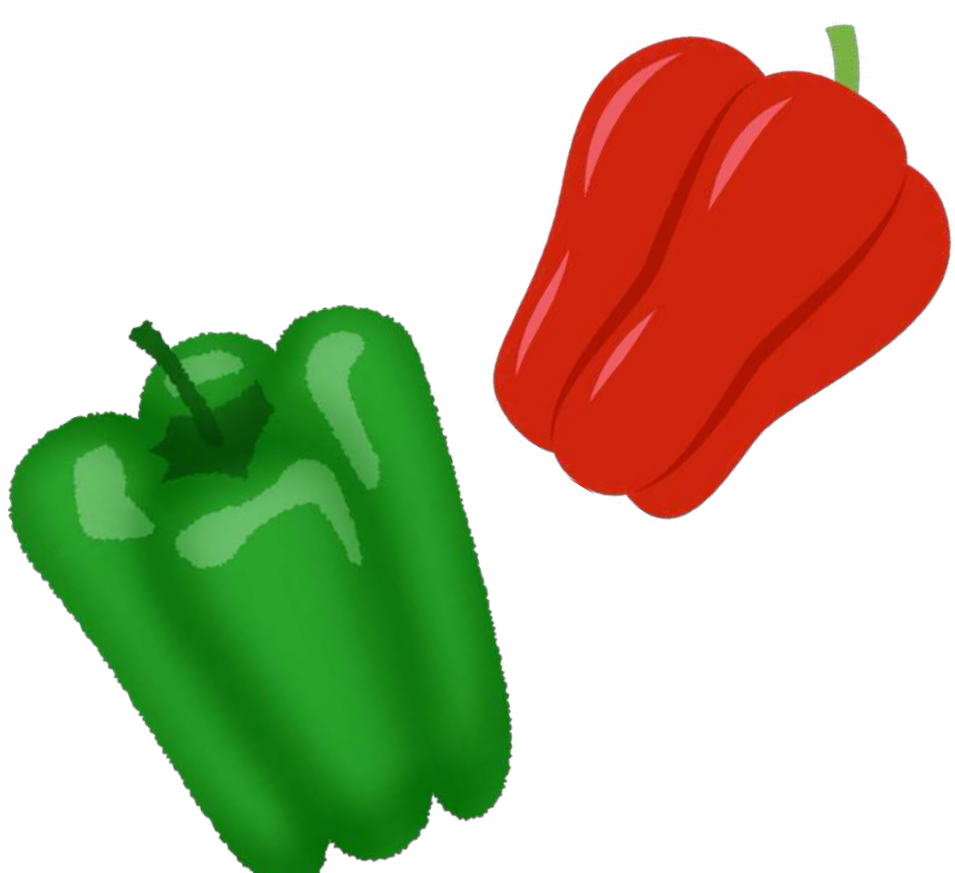
仮説 『さらら』

＋
カリウム肥料



＋
完熟

= 最甘ピーマン



研究結果(糖度)

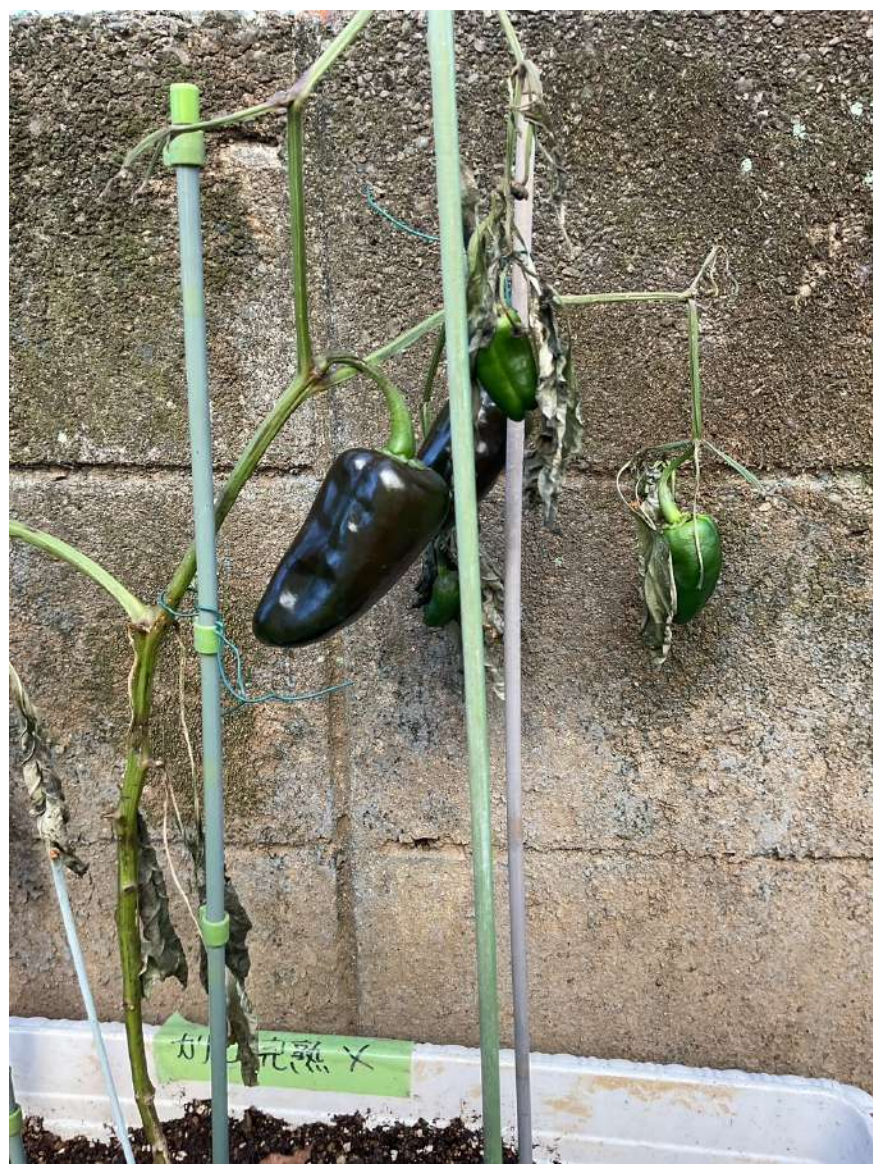
●加里を追加したさららの結果

	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)あった。



考察

- ・加里を加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