

道産桜の新たな利用価値の探索

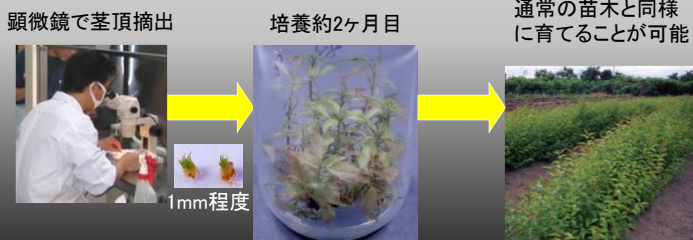
林業試験場 緑化樹センター 緑化グループ 脇田陽一
林業試験場 道東支場 佐藤孝弘

一般に桜の付加価値として一番に浮かぶものは花の観賞価値ですが、北海道に自生している桜(エゾヤマザクラ、カスミザクラ、チシマザクラ)は、本州の桜にはないさまざまなメリットを有しています。例えば、道産桜はいずれも果実を付けますが、その利活用はまだまだ行われていません。また、一般的に桜の花には香りがありませんが、道産桜のチシマザクラは花に芳香を有しています。さらに、桜餅で有名な芳香成分(クマリン)に関しては、製菓業界ばかりでなく、近年、香粧品の分野においても大きな注目を集めています。

【これまで…、道産桜の価値(花) ⇒ 観賞価値】

これまで林業試験場では、花の観賞価値の高い道産桜を選抜し、組織培養を用いた効率的な増殖技術を開発するとともに、優良個体について品種登録を行い、その生産技術を民間企業等に移転してきました。

道産桜の組織培養技術の開発



品種登録したチシマザクラ「国後陽紅(くなしりようこう)」

- ・花色が非常に濃い紅色の個体を選抜し、組織培養により増殖
- ・2007年農林水産省に品種登録(品種登録番号 第15615号)

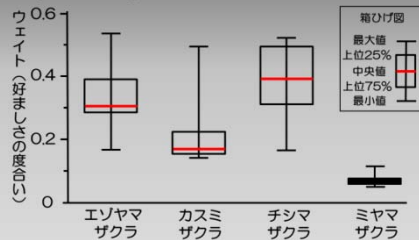


【道産桜の新たな利用価値(果実) ⇒ 味・食感】

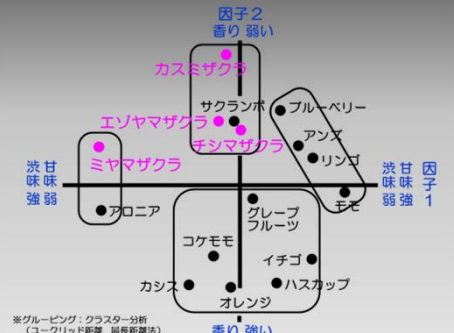
4種の道産桜のジャムの味比べ及び12種類の市販ジャムとの味の比較評価を行った結果、エゾヤマザクラ及びチシマザクラがより好まれる味であることがわかり、市販ジャムと比較して食味は中庸ながら、香りが弱く、サクランボジャムと評価結果が似ていることがわかりました。



エゾヤマザクラの果実



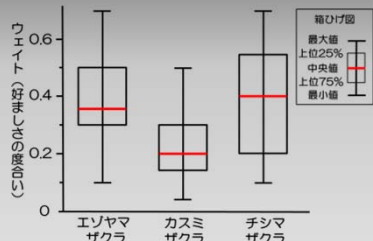
4種のサクランボジャムへの好ましさの度合い (一対比較・AHP法 整合度 ≤ 0.15 の被験者 N=17)



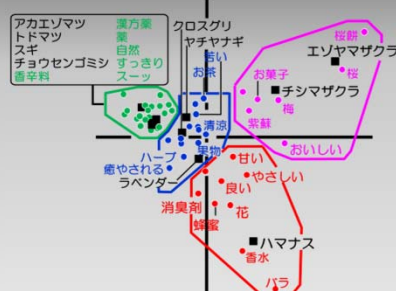
※グループング・クラスター分析 (ユークリッド距離 線長距離法)

【道産桜の新たな利用価値(葉) ⇒ 芳香成分】

3種の道産桜の葉の香りを比較した結果、エゾヤマザクラ及びチシマザクラがより好まれる香りであることがわかりました。また、道産桜2種を含む10種の樹木について香りを表す言葉を収集し、各樹種ごとの香りを表現する言葉の類型を行いました。現在、チシマザクラの香りを活用した菓子や飲料を販売するとともに、チーズを開発中です。



3種の道産桜の香りに対する好ましさの度合い (一対比較・AHP法 整合度 ≤ 0.15 の被験者 N=43)



共働学舎新得農場においてチシマザクラのチーズを開発中 (写真はオオシマザクラを用いたもの)

【成果の活用】 芳香成分等の有用成分を有する優良個体を選抜し、組織培養等を用いた効率的な増殖技術を開発することにより、新たな「北海道ブランド」となるような優良苗木の安定的供給が可能となり、さらなる分析や、食品への利用のための加工技術の開発等に利用できます。これにより、道内産業の活性化及び新たなバイオ産業の創出に貢献でき、さらに、地域の町おこし等の事業に対しても、材料提供や技術移転等において貢献できます。