

品目

野菜ソムリエプロコース テキスト 第1版（2017年1月発行）および旧野菜ソムリエコース
テキスト 改訂第12版（2016年3月発行）までに、以下の通り情報更新による変更・訂正およ
び補足をいたしております。

お手持ちのテキストによっては既に反映されている内容もあるかと存じますが、あらためて
全ての項目につきましてご確認をいただきますようお願い申し上げます。

<変更>

変更箇所：1. 果菜類 トマト 学名

変更内容：Solanum lycopersicum L. → Solanum lycopersicum L. (Lycopersicon esculentum)

変更箇所：1. 果菜類 ナス 伝来

変更内容：『正倉院文書(もんじょ)』(729年～) → 『正倉院文書(もんじょ)』(8世紀頃)

変更箇所：1. 果菜類 スイカ 学名

変更内容：Citrullus lanatus Matsum. et Nakai → Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. et Nakai

変更箇所：1. 果菜類 カボチャ 分類 西洋カボチャ

変更内容：打木^{うつき}南瓜 → 打木^{うつき}赤皮甘栗南瓜

変更箇所：1. 果菜類 ニガウリ(ゴーヤ) 分類

変更内容：(色) 濃緑 淡緑 白(軟白化) → (色) 濃緑 淡緑 白

※緑のものを軟白栽培する方法もあるが、現在では元々白く育つ白ゴーヤの方
が一般的になってきたため。

変更箇所：2. 葉根菜類 コマツナ 英名

変更内容：Komatsuna、Japanese green → Komatsuna、Turnip greens

変更箇所：2. 葉根菜類 ダイコン 分類 [日本での用途]

変更内容：浅漬け(四十日) → 浅漬け(大阪四十日)

変更箇所：2. 葉根菜類 ゴボウ 特性

変更内容：近年、中国・台湾からの輸入が増えている。→ 近年、輸入は中国・台湾からが多い。

変更箇所：3. マメ類 エンドウ 分類 実エンドウ むき実用

変更内容：うすい 美笹 久留米豊 → うすい 久留米豊

変更箇所：3. マメ類 ソラマメ 分類 (播き時期)

変更内容：春播種 北ヨーロッパ系品種 オリエン特 → 春播種 北ヨーロッパ系品種

変更箇所：3. マメ類 エダマメ 分類 (熟期)

変更内容: 早生・中生 サッポロミドリ → 極早生 サッポロミドリ

変更箇所: 4. 香辛野菜ほか ネギ 分類 (葉)

変更内容: 九条(万能葱) → 九条ネギ 博多万能ネギ

変更箇所: 4. 香辛野菜ほか タマネギ 分類

変更内容: 中高・丸型 北もみじ、フラヌイ → 中高・丸型 スーパー北もみじ、北もみじ2000
赤 湘南レッド、札幌赤 → 赤 湘南レッド

変更箇所: 4. 香辛野菜ほか ニラ 学名

変更内容: *Allium tuberosum* Rottler → *Allium tuberosum* Rottler ex Spreng.

変更箇所: 4. 香辛野菜ほか オクラ 伝来

変更内容: 『開拓使蔵版』(1837年) → 『開拓使蔵版』(1873年)

変更箇所: 4. 香辛野菜ほか オクラ 特記事項・粘り成分

変更内容: 高粘度品種(東京五角、ホワイト・ベルベット等)は、低粘品種(スリム、グリーンスター)の4倍の粘度がある。→ 高粘度品種と低粘度品種がある。

変更箇所: 5. イモ類 ジャガイモ 分類 グラウンド ペチカ

変更内容: 皮が赤紫色で肉食は黄色。→ 皮が赤紫色で肉色は黄色。

変更箇所: 5. イモ類 ヤマノイモ 英名

変更内容: Chinese yam → yam

変更箇所: 5. イモ類 ヤマノイモ 学名

変更内容: ヤマイモ *Dioscorea opposita* Thunb.

ダイジョ *Dioscorea alata* L.

↓

ナガイモ *Dioscorea opposita* Thunb.

(*Dioscorea polystachya*)

ダイジョ *Dioscorea alata* L.

ジネンジョ *Dioscorea japonica* Thunb.

変更箇所: 5. イモ類 サトイモ 分類

変更内容: 蓮葉芋 葉柄専用の品種 → 蓮芋 葉柄を利用する種類

変更箇所: 6. その他地域特産野菜 ジュンサイ 科名

変更内容: スイレン科(ハゴロモ科) → ジュンサイ科(ハゴロモ科、スイレン科)

変更箇所: II. 果物主要品目 サクランボ 適地と栽培

変更内容: 本州北部以南 → 開花期である春に晩霜がなく、収穫期に雨が少なく、夏は冷涼な地域

変更箇所: II. 果物主要品目 ナシ

変更内容: 英名 Japanese pear を追加

学名 日本ナシ () 内を追加

Pyrus serotina Rehd. var. *culta* Rehd. (*Pyrus pyrifolia*)

学名 中国ナシ () 内を追加

Pyrus ussuriensis Maxim. var. *sinensis* Kikuchi (*Pyrus bretschneideri*)

変更箇所：Ⅱ. 果物主要品目 カキ 主産地

変更内容：和歌山、奈良、福岡、山形、福島 → 和歌山、奈良、福岡、岐阜、愛知

変更箇所：Ⅱ. 果物主要品目 クリ

変更内容：アマグリ → 中国グリ

※特記事項にある「アマグリ (焼き栗)」は加工食品を指すので変更なし

西洋グリ英名 *Eurasian chestnut* → *European chestnut*

分類 (種類) の品種名 削除

変更箇所：(付表) 主要くだもの品種 ⑥温州ミカン 興津早生

変更内容：殊心胚実生 → 珠心胚実生

変更箇所：青果物の鮮度保持・輸送について 2) 鮮度保持の基本 ・エチレンの除去

変更内容：エチレンの感受性の強い品目と、エチレンの発生量の多い品目

→ エチレンの感受性の高い品目と、エチレンの生成量の多い品目

変更箇所：青果物の鮮度保持・輸送について 3) 流通技術 ・低温流通

変更内容：partial freezing → partial freezing

変更箇所：青果物の鮮度保持・輸送について 5) 冷凍食品 ・主な冷凍輸入野菜

変更内容：フライドポテト他ポテト加工品、スイートコーン、ハウレンソウ、豆類、サトイモ、ニンニク (芽)、グリーンアスパラガス、サツマイモ、タケノコ、ブロッコリー等
※日本は主に中国・アメリカ・タイから冷凍野菜を輸入している。

↓

フライドポテト他ポテト加工品、スイートコーン、ハウレンソウ、豆類、サトイモ、ブロッコリー等

※日本は主に中国・アメリカ・タイなどから冷凍野菜を輸入している。

<補足>

該当箇所：2. 葉根菜類 ダイコン ダイコンの消化酵素

ダイコンはデンプンを分解するアミラーゼ (ジアスターゼ) をはじめとする消化酵素を含んでおり、胸やけ・胃もたれの改善に効果がある。酵素は熱に弱いため、効果を期待する場合は生食するとよい。

該当箇所：4. 香辛野菜ほか タマネギ 伝来

日本の医学・植物学の発達に貢献した Thunberg が 1784 年に著した『日本植物誌』の中で、1775 年に来日した際、長崎で栽培が行なわれていたと記録しているが、ワケギまたはネギと誤認した疑いが大きい。

該当箇所：6. その他地域特産野菜 モロヘイヤ 概要

中近東、アフリカ北部、エジプトが原産といわれている。

3) ピーマン類

特記事項 ・スコヴィル値

トウガラシの辛さを表す単位。トウガラシ属の植物に含まれる辛味成分のカプサイシンをもとに測定される。1912年にスコヴィル味覚テストを考案した化学者ウィルバー・スコヴィルの名に由来する。

【参考】

トウガラシの辛さの例

名称 [ギネス認定年]	スコヴィル値
純粋なカプサイシン	1600 万
キャロライナ・リーパー	300 万
トリニダード・モルガ・スコープオン	200 万 9231
トリニダード・スコープオン・ブッチ・テイラー [2011年]	146 万 3700
ナーガ・ヴァイパー [2010年]	138 万 2118
インフィニティ・チリ [2007年]	117 万
ブート・ジョロキア [2007年2月]	100 万 1304
SBカプマックス [2006年12月]	65 万 6000
レッドサビナ種ハバネロ [1994年]	57 万 7000
ハバネロ	10 万 ～ 35 万
バード・アイ	10 万 ～ 22 万 5000
能鷹	12 万 5000 ～ 15 万
カロライナ・カイエンペッパー	10 万 ～ 12 万 5000
鷹の爪 (三鷹)	5 万 ～ 6 万
セラノ・ペッパー	5000～2 万 3000
ハラペーニョ	2500 ～ 8000
アナハイム	500 ～ 2500

ギネス・ワールド・レコーズ、TV ニュース等から作成

－カブとダイコンの違い－

古くから食べられてきた春の七草。「すずな」はカブ、「すずしろ」はダイコンと、似た姿をした野菜が両方とも入っているのは、大変興味深いことだと思います。

どちらもアブラナ科に属するカブとダイコンは、畑で見るとその違いは花で見分けることができます。アブラナ科の特徴である十字架のように生えている花ですが、カブには黄色い花が咲き、ダイコンには白や薄紫色の花が咲きます。

ところでカブとダイコンでは食べている部分が違うということをご存知でしょうか。丸っこい形をしたカブをよく見てみると、あまり表面にはヒゲ根がなく先端にヒゲ根を確認することができます。つまり、カブは胚軸（茎）を食べているのです。一方細長いダイコンはその名に「根」がついています。胚軸と根の両方を食べていて、ヒゲ根もたくさん確認できます。ヒゲ根のついている部分は「根」の組織なのです。

さてそうは言っても、全国には様々なカブやダイコンが存在します。桜島ダイコンのように丸いダイコンもあれば、日野菜カブのように細長いカブもあります。カブ、ダイコンに関係なく細長い形状のものは根の組織が長くなりますので「ヒゲ根」も多く確認でき、丸い形状のものは胚軸組織の割合が高くなるので「ヒゲ根」は先端にしか確認できませんので、なかなか見分けが難しくなってきます。

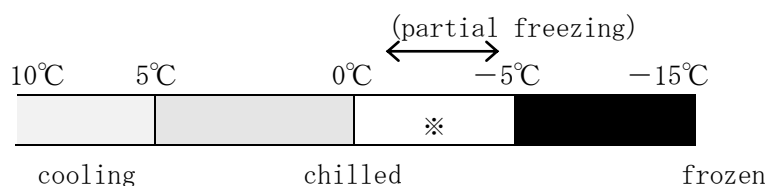
珍しい野菜に出会ったら、やはり畑での姿をご存知の生産者さんに聞いてみるのが一番ですね。生産者さんとの会話を楽しみながら、ご自分の予想とは違う答えや、知らなかった情報を知ることができるかもしれません。

III. 青果物の鮮度保持・輸送について

3) 流通技術

・低温流通

温度帯別流通という言葉がよく使われるが、およその温度帯は次の通りである。それぞれの青果物にあった輸送手段を選択する。



輸送手段としては、トラックが一般的で、他に鉄道輸送、海上運送、航空輸送がある。海上運送、航空輸送では主としてコンテナが利用されている。

青果物、冷凍野菜に関係するコンテナには通風コンテナ、冷蔵コンテナ、冷凍コンテナがある。

※最大氷結晶生成帯

-1～-5°Cの間の氷結晶が生成する温度帯。生鮮食品を冷凍する際、この温度帯をいかに早く通過させ細かな氷結晶を作るかが重要となる。通過時間が長くなると氷結晶が大きく成長し、食品の組織に障害を与えて品質低下の原因となる。