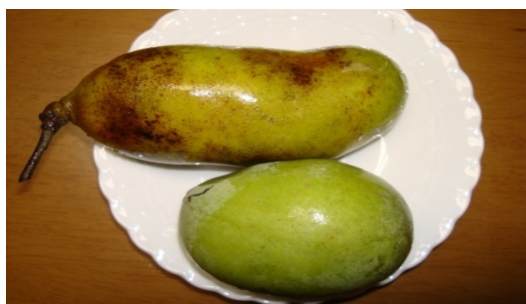


日立市の新果実、ポボウ

ポボウ(*Asimina triloba*)は、北米原産のバンレイシ科に属する落葉高木で、アケビガキとも呼ばれ、寒冷にも強い温帯性果樹で秋（10月頃）に果実をつけます。明治時代に日本に入り、バナナの代用品として高価な値をつけたといえます。完熟した果実は、「木になるカスタード・クリーム」とも呼ばれて熱帯果実を想わせる濃厚な甘い芳香を有し、果肉は柔らかくトロリとして崩れてしまいます。花（紫色）は、肉の腐敗臭に似た匂いを発します。十王地区では、平成3年から、十王銘産品会が中心となって地元生産農家と連携し栽培を開始しました。約300本の木から毎年約250kgを収穫し、2,000本のワインを製造するとともに、果実を活用したアイスクリームや菓子等の加工食品として活用しています。



川上研究室から

特徴ある香りの成分を分析したところ、174の化合物が認められました。多くの果実と同じように、ポボウ果実の主要香気成分はエステル化合物で立ち昇るガスの79.8%を占めていました。含有比の高いエチルヘキサノエイト(ethyl hexanoate リンゴ香)は、りんご、バナナ、パッションフルーツ、パイナップル、ドリアン等の香気成分です。エチルブチレート(ethyl butyrate)はキウイフルーツ、パッションフルーツ、ドリアンに、エチルアセテート(ethyl acetate)やメチルヘキサノエイト(methyl hexanoate)はイチゴの香り成分です。3-ヒドロキシ2-ブタノン(3-hydroxy-2-butanone ヨーグルト香)はマンゴの香り成分です。このほか、カプリル酸(C₈酸)やカプリン酸(C₁₀酸)のエステルが高いのがポボウの特徴です。南方系の果実に特徴的な含硫化合物の存在も示唆されています。