

# 先達はあらまほしきことなり



石割京大農園  
Ishiwari Kyoto-univ. Farm

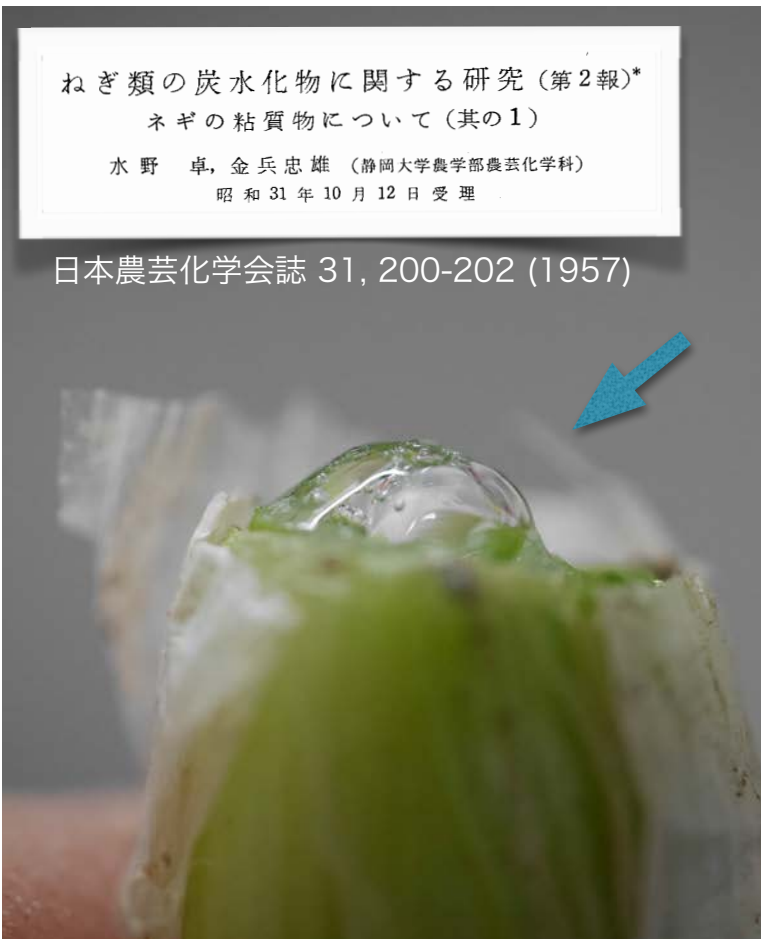
ねぎ類の炭水化物に関する研究 (第2報)\*

ネギの粘質物について (其の1)

水野 卓, 金兵 忠雄 (静岡大学農学部農芸化学科)

昭和31年10月12日受理

日本農芸化学会誌 31, 200-202 (1957)



寒くなると、霜に当たると、野菜は甘くおいしくなるとはよく言われます。ネギも冬を越え開花が近づくとネバネバ物質を大量に貯めはじめます。1957年、この物質はカルシウムが結合したペクチンである、と静岡大学の先生が詳細な分析を基に明らかにされました。約60年前、この物質がクスリにならないだろうか？などと無粋なことを考える必要がない時代だったんでしょ。ラーメン人気につれて九条葱も全国区になりましたが、ネギが傷むとペクチンが溜まる！という誤解があるそうなので、ペクチンの少ないネギの需要が増えるかもしれませんね。

暖かい冬です。野菜もムシも元気です。

