

新発表!

ピーマン



品種名
タキイ交配 ピー太郎

子どもに大人気!
苦くない!



ピーマン界にニューヒーロー誕生!

タキイ種苗創業175周年を迎えた記念すべき年に、新しい野菜が一つ誕生しました。その名は「こどもピーマン」。甘みがあり肉厚でジューシー、ピーマン独特の苦みと青臭みを抑えた画期的でおいしいピーマンです。

「野菜の日」(8月31日)にさまざまな企業、メディアが実施する野菜に関するアンケートでは、毎回ピーマンが子どもの嫌いな野菜の上位に挙げられます。今回発売する「こどもピーマン」の「ピー太郎」は、嫌われる最大の要因である苦みと青臭みを極めて少なくし、食味の向上にこだわること、子どもにも好まれる味になりま

した。さらに味だけでなく、栄養・機能性成分も従来のピーマンより大幅に増えています。

「こどもピーマン」には、パプリカが登場した時以上に、新たな健康野菜としての活躍が望めます。おいしさに加えて、果肉の厚さと果形を生かすことで家庭料理のレパートリーが広がり、栄養価の高さに注目すれば、学校給食を始めとする業務調理用の食材としても最適です。家庭や学校給食などで食される「こどもピーマン」を切っ掛けに親しんでもらえれば、ピーマンの消費拡大と国民の健康増進に一役買うものと期待されます。

適作型

耐暑性があり強勢で枝伸びが安定しているの、夏秋トンネル栽培、夏秋露地栽培が最適な作型です。

●「ピー太郎」栽培適期表

栽培型	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
雨よけハウス トンネル												
露地												
ハウス 抑制												



タキイ研究農場
しまこし さとし
島越 敏

「こどもピーマン」の特長

① 苦みが少なくおいしい

子どもが苦手とする苦みやピーマン臭（青臭み）が少なく、甘みがあり食べやすい新しいタイプのピーマンです。果肉はパプリカのように厚く、ジュューシーで食べ応えがあり、素焼きや肉詰め、天ぷら、煮物、炒め物のほか、サラダや浅漬などの生食にも適します。

② ビタミンC・カロテンが豊富

従来のピーマンに比べて、ビタミンCやカロテンが豊富で、栄養・機能性成分の高いピーマンです。

③ キュートな果形で使い勝手がよい

果色は濃緑色で新鮮味があり、大きさは長さ約10cm、重さ40g程度で、家庭で使い切るのに手ごろなサイズです。果形は従来のピーマンと異なるユニークなロケット形で、果ぞろいがよく、アイデア次第でいろいろな料理に利用できます。

④ 収穫時期のこだわりと収量

成熟直前には糖度が高まり、果実の表面にヒビが発生します（写真1）。新

しいピーマンとして味のよさをアピールするために、少しヒビが出てから収穫します。収穫適期が従来のピーマンより1〜2週間程度遅れるので、従来のピーマンの収量にはおよびませんが（8割程度）、その分食味がよく栄養価の高い果実が収穫できます（第1表）。

⑤ 草勢が強く栽培容易

草姿は中立性で枝伸びがよく、強勢で耐暑性があるので、夏秋トンネル栽培や夏秋露地栽培が容易です。また、草勢が強く枝が太いので、初心者家庭菜園やベランダでの袋栽培にも適しています。

こどもピーマンの栽培ポイント

基本的には中型ピーマンに準じて栽培しますが、収穫までの日数が長めである着果負担が大きい点に注意して栽培を行います。

◎育苗

節間が伸びやすいので、鉢内に余分な水分が夜間まで残らないよう灌水量に注意を払い、早めに株間を広げて、がっちりとした苗に仕上げます。

◎元肥と畝立て

元肥のチッソ量は、夏秋中型ピーマ

ンと同量の10a当たり20kgを目安として施します。定植後の活着をスムーズに進めるため、適湿な状態で畝を立て、早めにマルチを張って地温を高めておきます。

◎定植

1番花の開花2〜3日前が定植の適期です。この時期の定植が、最も栄養生長と生殖生長のバランスがとりやすく、その後の生育が順調に進みます。

◎肥培管理

① 定期的に追肥を行う

初期の草勢に応じて、追肥は1番果の着果肥大と収穫開始のころをスタートとします。開花から収穫までの日数が中型ピーマンより長く、着果負担が大きくなりやすいので、草勢を落とさないよう定期的に追肥を行います。



↑ 果面にヒビが出たら収穫適期。

「こどもピーマン」誕生の秘密

「こどもピーマン」の基になったのは、トウガラシの本場メキシコで味のよさに定評のある「ハラペーノ」というトウガラシです。激辛で日本人には到底受け入れられるものではありませんでしたが、メキシコ向けのトウガラシを育成している中で、まったく辛くない個体が見つかりました。その辛くない個体を使って日本向け「こどもピーマン」の育成がスタートしたのです。

第1表 「ピー太郎」収量比較

トンネル栽培 2010年2月16日播種 4月26日定植
畝幅160cm 株間48cm 1300株/10a 4本仕立て放任栽培 50株当たり収量

品種	6/1 ~6/30	~7/31	~8/30	総収量 (個/50株)	個数 収量比	総収量 (kg/50株)	重量 収量比
こどもピーマン ピー太郎	405	1,309	1,278	2,992個	78%	126kg	86%
中型ピーマン (従来品種)	1,447	1,474	920	3,841個	100%	146kg	100%

(滋賀県湖南市 タキイ研究農場)

② 灌水は収穫期以降やや多め
強勢で枝伸びがよいので、育苗から着果が確認できるまでは、灌水量は普通よりやや少なめで栽培します。その後、開花数、収穫数が増えるところからは、果実肥大を助けるため、通常よりこまめでやや多めに灌水します。

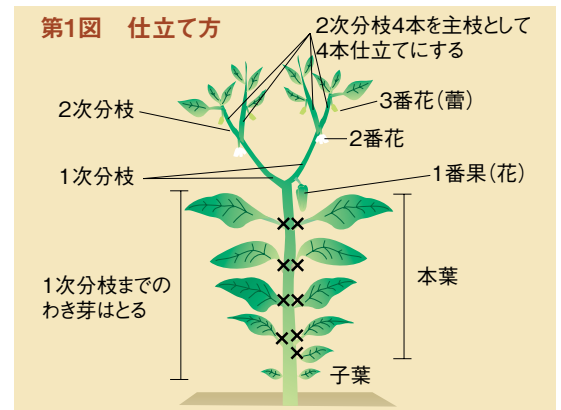
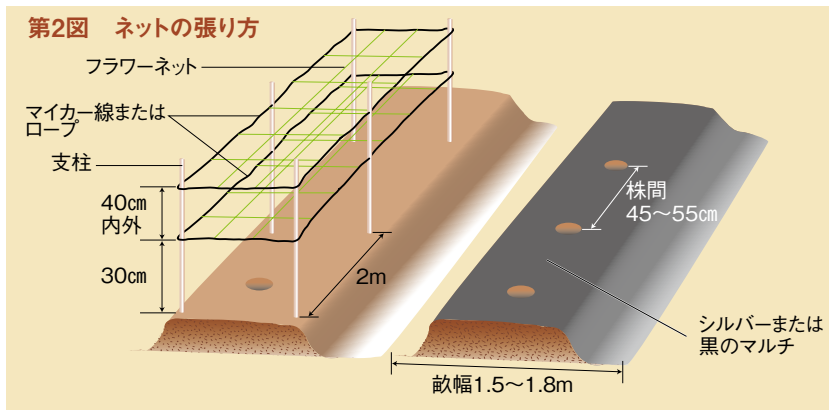
③ 露地栽培での整枝と誘引
仕立て方はピーマンと同様、1番花が着生する1次分枝より下のわき芽はすべて取り除き、2次分枝4本を主枝

とし、4本仕立てとします(第1図)。
露地栽培の場合は、2次分枝より先は厳格な整枝をせず、半放任栽培とします。生育が進んで枝が込みあつてきたら、細めの枝をとって透かすようにします。誘引は水平にフラワーネットを張って枝が倒れないようにするか、畝の肩に支柱を立てて枝が倒れないように、ひもで囲むようにします(第2図)。

④夏季を乗り切る
梅雨が明けて高温乾燥期になったら、灌水チューブや畝間灌水などで十分に灌水をします。また、乾燥と地温上昇を防ぐために、敷きわらをする 것도夏季を乗り切る有効な対策です。

◎収穫
成熟直前には糖度が高まり、緑色の果面にヒビが発生します。食味のよさがセールスポイントの品種なので、果実表面下部にヒビが少し出たところで収穫します。まだヒビが出ていない若どりや、ヒビが多くなりすぎた遅どりは避けるようにします。

また、収穫適期が中型ピーマンより遅いので、初期収量では中型ピーマンにおよびませんが、適正な肥培管理で長期栽培を行うことによって、収量差を少なくすることが可能です。



「こどもピーマン」おいしさの秘密

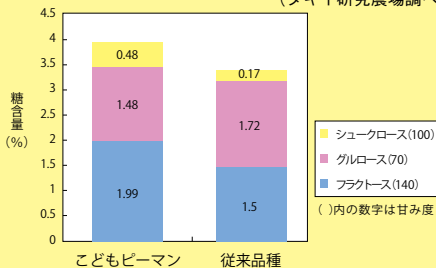
- ①全糖量が高く甘い(第3図)
糖の中でも甘み度の高いフラクトースの割合が高く、従来品種よりも甘みがあります。
- ②苦みが少ない(第4図)
苦みに関与するポリフェノールの含量は、従来品種の約10分の1です。
- ③パプリカより酸っぱくない(第2表)
クエン酸の含量がパプリカの7分の1程度で、酸味が少ないピーマンです。
- ④辛くない(第3表)
メキシコのトウガラシ「ハラペノ」由来ですが、辛み成分のカプサイシンをまったく含みません。
- ⑤果肉が厚くてジューシー(写真2)
果肉の厚さが従来品種の2倍以上で、水分含量が多くジューシーな食感です。

「こどもピーマン」の栄養・機能性成分

- ①ビタミンCが豊富に含まれる(第5図)
体の代謝作用などを活性化させる役目のビタミンCが、従来品種の約1.5倍含まれます。
- ②カロテンが豊富に含まれる(第6図)
機能性成分でビタミンAの元となるカロテンが、従来品種の2倍以上含まれます。

⚠ 上記データは細心の注意を払い行った実験・調査事実に基づくものですが、栽培での結果を確実に保証するものではありません。

第3図 ピーマン各品種における糖含量
(タキ研究農場調べ)

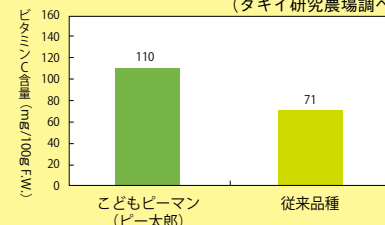


第2表 「こどもピーマン」とパプリカの成分比較
(タキ研究農場調べ)

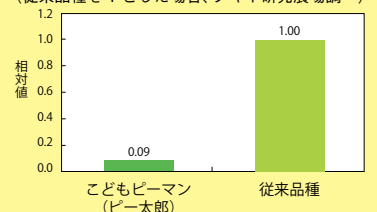
品種	酸味(クエン酸) %
こどもピーマン (ビー太郎)	0.03
市販パプリカ (赤)	0.22



第5図 ピーマン各品種におけるビタミンC含量
(タキ研究農場調べ)



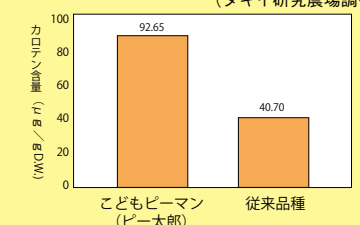
第4図 苦みに関与する
ポリフェノール類の含量比較
(従来品種を1とした場合、タキ研究農場調べ)



第3表 辛み成分カプサイシン含有比較
(タキ研究農場調べ)

品種名	カプサイシン含量 (μg/g D.W)
こどもピーマン	0
京ゆたか	0
伏見甘長	134
ししとう	366
ハラペノ	2085
鷹の爪	4111
ハバネロ	36968

第6図 ピーマン各品種におけるカロテン含量
(タキ研究農場調べ)



ピーマン大好きタレント 哀川翔さんをお招きして 「こどもピーマン」 お披露目会を開催！

～品川区立浅間台小学校に1日だけの
「こどもピーマンレストラン」がオープン～

2010年11月1日、東京都品川区の小学校で、ピーマンが大好きなタレントの哀川翔さんをゲストに、新品种「こどもピーマン」お披露目会を開催しました。当日はテレビ、新聞、雑誌、Webなど多数のマスコミ関係者に取材いただき、盛大な会となりました。

始めに「こどもピーマン」の育成者でもあるタキイ研究農場・^{いしづあうし}石津祐志が、この品種の開発経緯や名前の由来などを話し、「苦みが少なく、子どもでも食べやすくおいしいピーマンを作りたいということから『こどもピーマン』を作りました」と、品種への熱い思いを伝えました。

レストランとなった小学校の一室に哀川さんが登場すると、子どもたちと一緒に「こどもピーマン」をいよいよお披露目。哀川さんと子どもたちには「こどもピーマン」の料理を試食していただき、「苦みがなくて、すごくみずみずしくてジューシー。肉厚でシャキシャキしている。お子様にとって重要な栄養価も高い。生で食べてもおいしい。よくバーベキューをするので、



←当日試食された、おいしく楽しい「こどもピーマン」を使った料理。

炭火で焼いたりしてもおいしそうだし、少し手を加えるだけでおいしく食べられそう。家に帰って子どもにも食べさせたい」と哀川さん。

ピーマンを食べなければ禁断症状が出るくらいピーマンが大好きだという哀川さんが作った、人気のオリジナルレシピ「ピーマン丼」の作り方を教えていただき、「最近野菜炒めの研究をしているので、よい素材に出会えた」と満足そうでした。

最後に哀川さんから「『こどもピーマン』を食べてピーマン嫌いをなくそう!」と、大好きなピーマンのイベントに終始ニコニコ顔でうれしいコメントをいただきました。



→
「こどもピーマン」料理を試食中、ピーマン好きな哀川さんから笑顔がこぼれる。



「こどもピーマン」の推進

タキイ種苗では「こどもピーマン」を従来のピーマン産地だけでなく、新規品目として取り組まれる産地、さらには直売所や家庭菜園などに向けて推進活動を行います。生産者にとって価格の安定した野菜として選択されるように、種子の販売から青果の流通まで共通したロゴマークを使用し、新しい野菜という認知を高めて、ブランド化を目指します。ピーマン嫌いの多い子ども世代（幼稚園～小学生）やその両親に向けて、消費拡大のため、レシピの紹介など食文化に新しい提案を行っていきます。

「こどもピーマン」の肉詰め焼き

【材料2人分】

こどもピーマン…5個 タマネギ…1/4個 合いびき肉…150g 卵…1/2個 パン粉…1/4カップ コンソメのもと(顆粒)…小さじ1/2 塩・こしょう…各少々 サラダ油…大さじ1 酒…大さじ2 トマトケチャップ…適量

【作り方】

- ①ピーマンは3個を縦半分に切り、2個は1.5cmの輪切りにし、種子を除きます。
- ②タマネギはみじん切りにし、ボウルに入れ、合いびき肉、卵、パン粉、コンソメのもと、塩、こしょうを加え、粘りが出るまで混ぜます。
- ③①のピーマンに②のタネを詰めます。
- ④フライパンにサラダ油を熱し、③のピーマンを肉の面を下にして入れ、焼き色が付いたら裏返し、酒を加えてふたをし、3分蒸し焼きにします。
- ⑤全体にほどよく火が通れば、器に盛り、トマトケチャップを添えていただきます。



「こどもピーマン」のひと口ピザトースト

【材料2人分】

こどもピーマン…2～3個 ウインナー…1本 うすら卵(水煮)…2個 ツナ…大さじ1 コーン(缶詰)…大さじ1 食パン(8枚切り)…2枚 ピザソース(市販品)…大さじ4 ミックスチーズ…40g チャービル…適宜

【作り方】

- ①ピーマンは1cmの輪切りにして、種子を除きます。
- ②ウインナーは1cmの長さに切り、うすら卵は半分に切り、ツナとコーンは混ぜ合わせておきます。
- ③食パン2枚それぞれにピザソースを塗り、①のピーマン輪切りを6カ所にのせます。
- ④③の食パンのピーマンに、②のウインナー、うすら卵、ツナコーンを2カ所ずつ入れ、ミックスチーズを散らします。
- ⑤トースターに入れて4～5分焼き、焼き上がった後6等分に切り分けて器に盛り、あればチャービルをあしらいます。

