

青果物の糖度（計）の話

果実の美味しさを判断しようとする、比較的よく目にする指標として糖度というものがあります。ブリックス糖度計という簡易な器具で測ることができ、最近はデジタル表示する機種も増えているので、馴染みのある用語ではないでしょうか。



さて、この糖度計で糖度を測りながら色々な果実を食べ比べてみると、同じ糖度でも果実の種類によって甘く感じたり、物足りなく感じたりすることに気が付きます。では、果実の種類毎に甘いと感じられる糖度はどの位なのでしょう？



あくまでも個人的な感覚ですが、普通に売られている**大玉トマト**だと、糖度が6度を超えるとけっこう甘く感じます。つまり一般的には5度以下のものが多いようです。8度を超えるものは中々ありませんが、そこまでいくと「何これ 甘〜い！」というくらい感動的な味になります。

ミニトマトや**中玉トマト**はこれより全体的に1度位上げてやると同じような感覚になるかと思います。

これとよく似た傾向なのが**いちご**です。いちごも糖度は意外に低く、普通に売っているものは6〜7度程度。いちごの場合、先端とへたの部分の糖度の差が大きいので、先端だけ測れば10度くらいのはザラにあるのですが、へたの近くは糖度がかなり低く2〜4度しかないので、果実を潰して測るとこの程度です。昔、練乳をかけて食べていたのも納得？



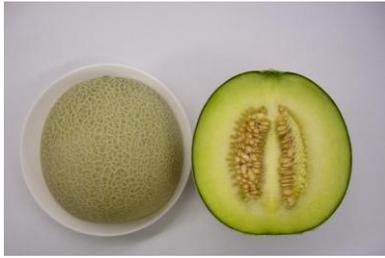
これとは逆に、甘いと感じる糖度が高い方に振れている果実もあります。



たとえば**ぶどう**。種なしぶどうとして有名な**デラウエア**は、普通に売っているものでも18度超えは当たり前です。15度程度では酸っぱさしか感じないかもしれません。

本県特産の**さくらんぼ**は品種によって糖度の開きが大きく、少しわかりにくいのですが、主力品種の**佐藤錦**では18度程度は普通です。20度以上になることも珍しくなく**佐藤錦**の人気の高い理由も納得です。





また、メロンも糖度が高い傾向にあり、県内産のメロンでは15～16度程度。最盛期には18度近くになることもあります。13度程度だと甘さが足りない感じですが、ただ、これも品種によって感じ方が少し変わり、贈答用に使う高級品の**温室メロン**（アールス系）だと13～14度くらいでも上品な甘さと感じる場合もあります。

この他、スイカでは11度程度が普通の甘さで、12度を超えると相当甘い印象です。

実は、一般的に糖度測定に使われるブリックス糖度計は、厳密には糖分の量そのものを測っているのではなく、液体中に含まれる可溶物質の比率を、屈折計の原理で計測しているため、この値には糖以外の可溶性物質（塩類等）も若干影響するのですが、大変手軽に計測できるため昔からこの値が一般的な糖度として使われてきました。



最近では、店頭で糖度を表示して販売するお店も増えています。是非、買い物の参考に見てください。