

果物の成熟度推定への挑戦… ラズパイ・ドリアンにおいセンサ

ご購入はこちら

Piyathap Promrit, 井倉 将実

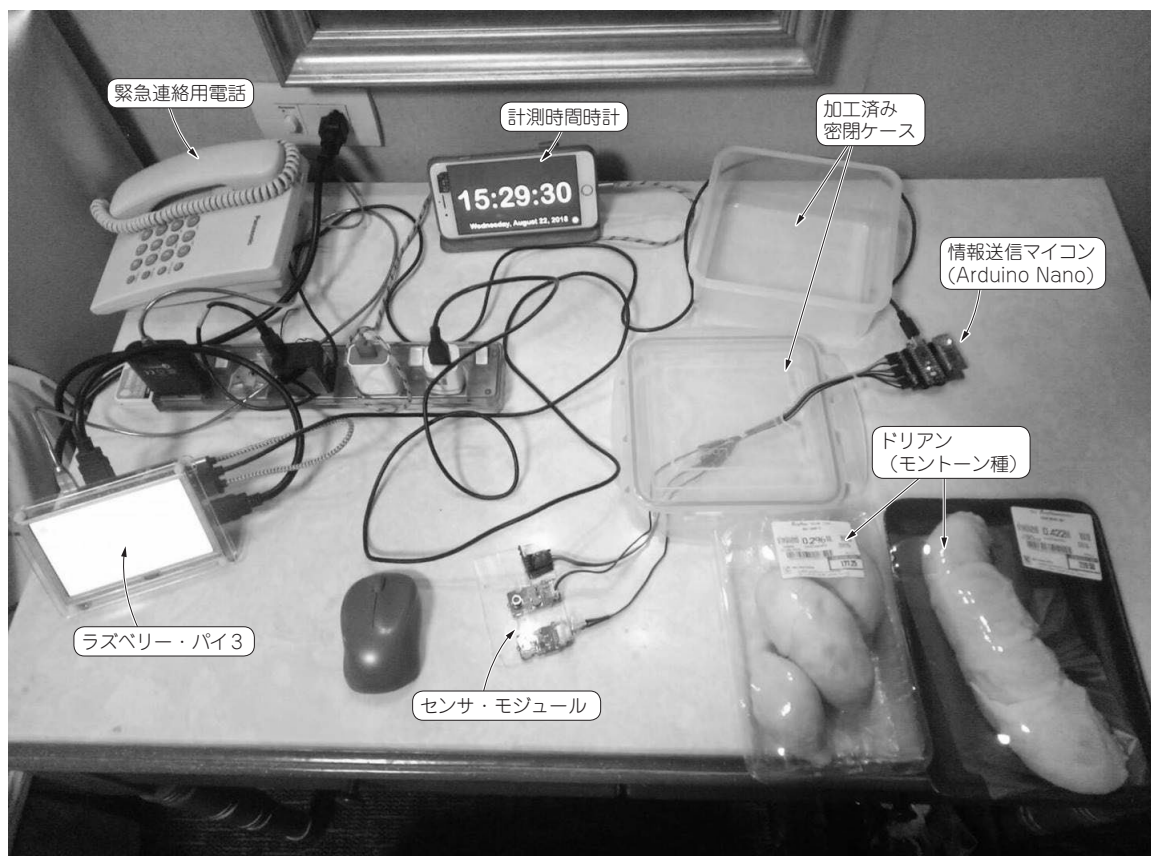


写真1 ガス・センサを使ってドリアンのにおいを測定してみた

読者の皆さんはドリアンという果物について見聞きしたことがあると思います。一般的に「ガス臭くて食べられない」と言われている果物です。

注1：諸説あるものの、「王様に献上する果物」という名称が、いつのまにか「果物の王様」になったと言われている。同様に、タイでも収穫されるマンゴスチンは「果物の女王」と言われるが、これも「女王閣下が喜んでお召し上がりになった」果物であったとのこと。

しかし、「果物の王様^{注1}」と呼ばれるだけあり、中国～東南アジア全域で700種を超える品種が育成されていると言われています。筆者の住むタイでも、5月ごろから消費者の市場に登場し、8月ごろまではよく食べられます。

今回は、筆者が住むタイ王国で、部屋に持ち込むだけで「においテロ」と呼ばれるドリアンのにおいを測定してみました(写真1)。

果物のにおいの変化を定量的に観測できれば、成熟度の推定に応用できるのではないかと考えています。