

根に食物繊維「イヌリン」が豊富に含まれる野菜チコリを、十勝の新たな主要作物に育てようというプロジェクトが、とちか財団(旧・十勝圏振興機構)を中心に進んでいる。5年間の研究で栽培技術はほぼ確立。消費拡大を目指し、地元企業とイヌリン入り食品の開発も行っており、道が本年度から始めた機能性食品の認証制度への認定も目指している。(田口博久)

「栽培技術は完成したと言っている。これなら十勝の農業に組み込めるんじゃないか」

15日、帯広市上清川にある日本甜菜製糖総合研究所の農場。根の収穫試験に立ち会った、とちか財団職員や日甜、東洋農機(帯広)の社員ら計10人ほどが満足そうな表情を浮かべた。

チコリはヨーロッパ原産。軟白の葉をサラタなどで食べるのが一般的だが、根に含まれる食物繊維イヌリンは、腸内環境を改善して血糖値やコレステロール値を抑える効果があり、機能性食品の原料として注目されている。ただ、国内で年間に流通する1千〜1千200トのうち、9割以上は輸入品。国産は、ほとんどが糖類を合成して作る人工品だ。

財団は、チコリが冷涼な環境を好む上、天然イヌリン抽出には、天然イヌリンの設備が使えることから、十勝が国産イヌリンの大生産地になる可能性があるという期待。文部科学省の補助を受け、09年度から本年度まで栽培方法などの研究を行ってきた。

肥料の組み合わせ、栽培密度などは、十勝の主要作物ビートとほぼ同じ

## 食物繊維「イヌリン」が豊富

# チコリ 十勝の新特産に

とちかち TOKACHI

ジャガイモ用収穫機を使い、とちか財団などが行ったチコリの根の収穫試験。10月15日、帯広市内



## とちか財団 消費拡大へ商品開発も

やり方で一定の収量を得られることが判明。また、新たな設備投資をしなくても済むように、ジャガイモ用収穫機による収穫方法も確立した。

この方法により、土をより深く掘り起こすことで、収穫時に根の一部が土中に残り、翌年雑草化して輪作の次の作物を邪魔する「野良生え」も最小限に抑えられそうだと

財団の科学技術コーディネーター中野智さんは「病気に強く、ビートほど手間がかからない。生産者の負担を増やさずに輪作体系に組み込める」と強調する。

「栽培技術は完成したと言っている。これなら十勝の農業に組み込めるんじゃないか」

ただ、ビート並みの産出量を得るには、イヌリンの消費拡大が不可欠。このためプロジェクトでは、栽培技術の研究と並行して商品開発も進めている。

イヌリンは水溶性で、食品に混ぜるとなめらかな食感になる。また、消化を助ける効果がある。とちか財団は、イヌリンを配合したヨーグルトやパン、お菓子などの商品を開発している。現時点では輸入イヌリンを使用しているが、消費拡大に伴い十勝産イヌリンに置き換え、生産増につなげる狙いがある。



とちか財団と十勝野フロマージュが共同開発したイヌリン入りのホエイクリーム



このうち中札内村のチ