

十勝はチコリ栽培適地

機能性食品開発 帯広でフォーラム

十勝の農畜産物を使った機能性食品の開発を目指して官民が連携する「とちちABCプロジェクト」の研究発表フォーラムが27日、帯広市内のホテルで開かれた。研究者が約150人を前に、野菜チコリから抽出した食物繊維などの特長や可能性について説明した。

とちち財団、帯広畜産大などの主催。プロジェクトは文部科学省の補助を受け、2009年度から本年度まで5年間行われてきた。

同財団研究開発課の萬西大介課長は、チコリの食物繊維「イヌリン」について、水溶性で使い勝手が良く、食品になめらかさを加えられるため需要が年々高まっていると強調。十勝の気候はチコリ栽培に適しており、イヌリンは製糖工場で抽出できることから大産地



十勝の農畜産物を使った機能性食品の開発事例などを報告したフォーラム

になり得るとした。

機能性に関して「腸内環境の改善が期待できる」と指摘。イヌリンを使ったクリーンなど食品開発も進んでいると述べた。

別の研究者は、ビート由来のアミノ酸「ペタイン」について発表。血圧を下げる実験結果が得られたと話した。

十勝特産の小豆はワイ

ンやチョコレートよりも豊富なポリフェノールを含んでいるとの報告もあった。

このほか帯畜大の担当者、十勝の食を安全面から支えるため、従来より短時間で食中毒などを引き起こす細菌を検出できないか研究していると述べた。

(田口博久)