日本農業新聞
2006年（平成18年）9月28日（木）第15面

ソバスプラウトの生産技術に取り組んだ鹿追町の飯沼新吾さん

機能性高いソバスプラウト

財団とかち 研究成果を発表

十勝圏振興機構（とかち財団）は9月、十勝圏地域食品加工技術センターで、北海道農業研究センター（北農研）や帯広畜産大学などが中心となって研究を進めてきた「ソバスプラウト」（ソバ種子が発芽して数日間生育した幼苗）の健康機能性などについての研究成果を発表した。動物実験で、腸内環境の改善や老化現象の抑止、肝毒性の抑制などの効果が高いとの結果が得られた。また種子に比べて、ルチン、クロロゲン酸など健康機能性成分を、格段に多く含んでいることが分かった。

研究は、文部科学省の「都市エリア産学官連携促進事業」の一環。とかち財団を中核機関として、帯広畜産大学や試験場、企業などが連携して、地場産品を使った付加価値の高い商品開発を目指している。

今回の研究は、北農研や帯広畜産大学、十勝圏地域食品加工技術センターなどが行った。当日は、北農研パン用小麦研究チームの山内宏昭チーム長が研究成果を説明した。

機能性では、血糖の老化防止に効果があるルチンが種子の24倍、血液をさらさらにするクロロゲン酸が287倍もあった。栽培技術についての成果では、光、水の調整と温度、時間などの最適栽培条件を見つけ出し、かび対策を講じて能勢ソバスプラウトの工場生産技術を確立させた。

食べ方は、ソバスプラウトを生ハムで巻いて食べる方法やサラダ、スパゲティーにトッピングしておいしく食べるレシピも考案している。食味はくせがなく野菜とマッチし、いろいろな調理が考えられる。

現在販売しているソバスプラウトは、芽室町では「ソバカイワレ」の商品名で100g容器入りで1200円。鹿追町では「そばスプラウト」の名前で60gのカット品と栽培キット、栽培キット生育後の3種類を各1600円で販売している。

研究の中核となったとかち財団は「安定生産、高品質生産について、さらに研究を進める必要がある。北海道の冬期間の雇用創出なども視野に入れ、事業の進展に協力していく」と話している。