

ステップアップ 十勝農業

都市エリア産学官連携促進事業 ③



弘中和憲助教授

「ナガイモの産後加工効果など機能性について科学の目で解明する。十勝産の優位性を明確にアピールでき、地域産業活性化につながるはずだ」

研究者の弘中和憲助教授は、十勝産のナガイモの粘りけ測定機器開発で学位を取得しており、イモの研究に明るい。

基幹作物成長も 生食用が大半

十勝のナガイモは約40年前に

導入され、半数以上の市町村で作付け。生産数量は4万トンに達し、台湾や北米向け輸出が注目されるなど基幹作物として着実な成長を遂げてきた。農水省南広・統計情報センターが算出した畑作物の品目別生産額(2004年実績)をみると小麦、ピーチ、ジャガイモ、小豆に次ぎナガイモは65億円超を稼いだ。販売形態は生食用が大半を占め、加工品は一部で冷凍とる

る」が簡易化されている程度。「形が長く、すり下ろしたときに赤くなりにくい」と十勝産の市場評価は定着しつつあるが、理論武装まではできていない。食品加工技術センターの大庭 潔研究開発課長は「十勝のナガイモは素材供給の傾向が強く、加工度合いが低い。差別化やブランド力強化が不可欠だ」と指摘する。

特定保健用食品 として販売狙う

これらの課題克服のため、プロジェクトではナガイモの機能性解明の製品開発と評価③十勝産ナガイモ自体の特性評価の3本柱を掲げる。

ナガイモ機能性、十勝産特性と製品評価の研究

科学で優位性を解明

①ではオースミにナガイモ入り餅を食べさせ、採血した血液の分析、解明を行う。血中コレステロールの上昇を抑制するとして販売を狙い、地元企業か、産後加工の影響はどうか、の協力を得てコロッケ、だんご、ゼリー、ジュースも見た

②では特定保健用食品の分析、解明を行う。血中コレステロールの上昇を抑制するとして販売を狙い、地元企業か、産後加工の影響はどうか、の協力を得てコロッケ、だんご、ゼリー、ジュースも見た



すり下ろしたナガイモの粘りけを測定する装置。後方がフリーダーの小嶋(あせ) 浩・帯広大助教授

【参加研究機関・企業】
帯広畜産大学、北海道農業研究センター、道立十勝圏食品加工技術センター、市立名寄短大、コスモ食品、JA帯広かわにし

体の粘性、弾性、糸のひき具合と白さの各項目について、生育ステージや貯蔵期間による変化、影響を評価する。弘中助教授は「他産地のイモに比べ、十勝産の優位性を突き止められるとうれしい」と話す。

素材供給で協力するJA帯広かわにしは今春「川西長いも」の地域ブランド商標に乗り出す予定で、帯広農研所は「良い研究結果が出ればブランド力が強まり、生産者の意欲向上にもつながる」と期待を寄せる。農産物の販売環境が厳しさを増す中、輸出作物として一歩先頭を行くナガイモが、付加価値向上の面でもけん引役となるのか注目される。

(広田実)