

05/08/11

14:43

NJ014

時事通信



閉じる

健康機能の高い食品を商品化 = 北海道・十勝の産学官連携事業

文部科学省の「都市エリア産学官連携促進事業」の一環として、北海道十勝エリアで事業概要と研究内容が11日、分かった。十勝の基幹産業である農畜産物を原料に健康機能の高い食品素材を商品化し、約1000人の新たな雇用を創出する計画だ。

事業の中核機関は十勝圏地域振興機構（略称とかち財団、有塚利宣理事長）で、中心となる研究機関は帯広畜産大（鈴木直義学長）。

5部門の共同研究が予定され、このうち「バレイショからの有用ペプチドの生産技術開発」では、バレイショからポテトペプチドと呼ばれるアミノ酸の化合物を抽出し、成分を分析して健康機能性を解明。2005年度から3年計画で、ポテトペプチドを使った天然調味料や食品添加物を開発・製造し、特許も出願する。

「ソバ・豆類の健康機能性スプラウトの生産技術開発」では、ソバや豆類からスプラウト（種子から出た芽や幼茎の部分）を工場レベルで大量に栽培・生産し、5年後に経済波及効果を含め、年間約30億円の売り上げを見込む。スプラウトには、健康に良いといわれるポリフェノールも多く含まれ、健康機能性成分の解析も進めていく。

また、「長いもを利用した機能性食品の開発」では、規格外のナガイモから機能性成分を抽出してパンやジュース、地ビールにも応用開発していく。

とかち財団の有塚理事長は「農業が進んでいる十勝では、余剰農産物の扱いが課題だったが、この素晴らしい事業のおかげで経済が活性化し、農業の前進にもつながる」と話している。（了）