

都市エリア産学官連携促進事業

ナガイモの漬物商品化

帯畜大など
機能性研究
コレステロール低下作用

地域の資源と技術を生かし地域振興を進める「都市エリア産学官連携促進事業」で、血中のコレステロール低下作用を持つナガイモの漬物が商品開発された。渋谷醸造（本別、岡田清信社長）が帯畜産大などと協力して実現。同事業の機能性食品開発として初の具体的成果となる。

（田島一幸）



コレステロール低下作用を持つナガイモの漬物をPRする渋谷醸造の岡田社長

ナガイモの機能性（体に良いとされる生理作用）を科学的に立証して商品開発につなげようと、帯畜大、名寄短期大学などで研究を進めていた。生のナガイモを30%濃せた酢をラットに与えたところ、血中のコレステロールを下げる効果を確認。ナガイモを加熱するとその効果が失われることも確かめた。

渋谷醸造ではナガイモの水分を抜くなど前処理を施し、みそなどに漬けると、無添加で生の食感をそのまま残す製品

化に成功した。川西産ナガイモを使い、のみぞ漬けのしょうゆ漬けの三升漬けのしょうゆ、こしょう、青唐辛子を1升ずつ使ったの3タイプを開発。120℃で殺菌し価格400-450円。一般向けに届けば4月にも市内のスーパーなどに並ぶ。14日から千葉県幕張で研究開発したナガイモの機能性を科学的に確かめて付加価値化を図る。

申請する。

十勝地域で採れた同事業は「農産物に特化したライフサイエンス領域」。農産物の機能性を科学的に確かめて付加価値化を図る。