

2006年（平成18年）3月10日（金）第5面

ナガイモで機能性食品

十勝圏振興機構は3産大学、本別町の渋谷醸造、道立十勝圏地域食品加工技術センターで、地場産食材の機能性研究成果の一つとして、JA帯広かわしのナガイモを使った三升漬や味噌漬、醤油漬の3商品を発表しました。「都市エリア産学官連携促進事業」で帯広畜産大学、帯谷醸造の岡田清信社長



ナガイモの加工製品を紹介する渋谷醸造の岡田社長（中央）と帯広畜産大学の太西正男教授（左）



ナガイモの三升漬

は「ナガイモを長さ15センチ、重さ120グラムほどに切って2つ割りにし、しょうゆ、こしょう、青唐辛子を、1升ずつ混合したたれに漬けた。製品は無添加で、生の味を引き出すよう下味付けしてから3日間本漬けし、おおよそ1週間で仕上げた」と製法を説明した。帯広畜産大学の太西正男教授は名古屋短期大学との研究から「個の30%を生きたナガイモにしてラクトに与えた実験で、血中のコレステロール値が下がった」と発表。加熱したナガイモは機能性が失

われることも確かめた。渋谷醸造は今年中に、ナガイモの漬物の特許を申請し、14日から千葉県舞鶴市で開かれる国際食品・飲料展に出品して、大々的に販売に乗り出す。

十勝財団では食品の機能性に特化した研究を進める計画で、ナガイモ研究は初の果実的成果。一方、十勝産のナガイモは全国に販売ネットを持つているが、他産地との競争は避けられない。高収と期待が高まっている。

益作物として栽培面積を拡大しているだけに、「三升漬などで新たな販売チャンネルが増える」と期待が高まっている。