

十勝ながいも酢 26日から販売

丸勝、とかち財団が商品化

農産物総合商社の丸勝(帯広市西25南1)と、梶原雅仁社長と十勝圏振興機構(とかち財団)は、十勝産農産物の高付加価値化を目指す都市エリア産業官連携促進事業(文科省委託)の成果として、十勝ながいも酢を商品化した。同社は、26日から市内の藤丸で販売する。

20日午前10時、市内の十勝産業振興センターで梶原社長と同事業の佐山晃司科学技術コーディネーターらが発表した。原料は川西産の規格外

ナガイモ(200g以下)を皮からすべて使用。約1カ月かけて仕上げた。



26日発売の「十勝ながいも酢」を手にする梶原社長

とかち財団によると、皮にミネラル分が多く含まれるため、一般的な穀物酢に比べて、高血圧改善につながるミネラルが豊富に含まれ、ポリフェノールも約1.5倍に。抗酸化活性は、2倍以上あるとしている。

同社は、このほか、十勝産雑豆を原料にした「十勝あずき酢」と「十勝金時豆酢」を商品化、26日から併せて発売する。いずれの酢も、価格は275g入り小瓶で1本1575円。毎週約100

(井上朋一)