

健康成分が豊富に含まれる「十勝ながいも酢」



北海道新聞

2007年（平成19年）8月21日（火）第13面

ながいも酢いかが 帯広の丸勝 26日に発売

【帯広】農産物卸売業の丸勝（帯広、梶原雅仁社長）は、規格外の十勝産ナガイモを原料にした醸造酢「十勝ながいも酢」を26日発売する。高血圧の改善に効果があるとされるカリウムなどを豊富に含み、同社は「口当たりが良く飲みやすい」とPRしている。

十勝の農産物の高付加価値化を目指す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、同社と道立食品加工研究センター（江別）などが共同開発した。

原料のナガイモは、ブランド農産物「十勝川西長いも」のうち、1本200g以下の規格外品。年間約25トン出るが、従来は農家が肥料などに使っていた。これを

規格外品原料に
カリウムが豊富

皮付きのまま酵素処理したうえでアルコール発酵させ、酢酸菌を加えて醸造した。

道立十勝圏地域食品加工技術センターが調べたところ、市販の穀物酢と比べ、カリウムが約70倍、老化防止に効くとされるポリフェノールも約5割多く含まれていた。そのまま飲む以外に、サラダドレッシングなどにも活用できるという。

先に開発した「金時豆酢」と「あずき酢」も商品化し、「ながいも酢」と合わせた3種類を当面、帯広市の百貨店藤丸で販売する。生産体制が整い次第、インターネットなどでも売り出す。それぞれ275g入り1本1575円。問い合わせは同社 ☎0155・37・4104へ。