

穀物卸の丸勝（帯広市、
桐原雅仁社長）と道立食品
加工研究センター（江別市）
などは、ナガイモの規格外
品で「二百以下（のこいも）」
を原料にしたナガイモ酢を
写真Ⅱを開発した。丸勝が
持つ食酢製造技術を活用し
た。まず帯広の百貨店、藤
丸で発売、年内をめどに全

道で販売する。
ナガイモは皮にも栄養を
豊富に含むため、皮ごと洗
浄して酢にする。「一般的
な穀物酢に比べてカリウム
が約七十倍、ポリフェノール
が約一・五倍ある」（十

規格外のナガイモ有効利用

穀物卸の丸勝など

勝圏地域食品加工技術セン
ター）。ポリフェノールは
抗酸化作用があり、カリウ
ムは過剰な塩分を排出する
効果があるという。

「こいも」原料に酢を開発

原料のこいもはナガイモ
を特産にしている帯広市川



西農業協同組合が供
給する。ナガイモの
規格外品のうち、大
きなものは主にとろ
ろ芋などの加工用に
売っていた。こいも
は小さすぎて皮むきなどの
加工に手間がかかり、コス
トに見合わないため、主に
肥料として使っていた。