

## 平成21年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A13	取組 名称	京野菜に新たな食品機能性を付加することを目的とした普及種野菜との抗酸化 機能性の比較研究
研究代表者：生命環境科学研究科 准教授 中村考志			
研究担当者： 京都府立大学：食品科学研究室 4 回生 代田慶子 京都府農林センター園芸部：城田浩治主研・天野久部長・中澤 尚主任・末留昇主研統括 (株)フクナガ・総料理長：松田 功			
主な連携機関 (所在市町村、機関 (部署) 名)			
京都府農林センター園芸部 (京都府亀岡市), 株式会社フクナガ (京都市中京区)			
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>最近では京都府以外で作られた京野菜が市場に出回り、京都府産の京野菜の価値が低下してきています。そこで京都府産の京野菜に健康面で新たな価値を見出すことを目的として、京野菜の「抗酸化性」を測定しました。栽培方法や部位をかえた京野菜や世界の伝統野菜・伝統香辛料の200品目を分析し、ORACという国際統一指標で抗酸化性を数値化し、効果の高い7品目を有望品目としてリストアップしました。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>京野菜の抗酸化性について</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 抗酸化性を青果物200品目について分析し、効果の高い7品目を有望品目としてリストアップした。なお有望品目選定の基準は青果物中最高値を示すブルーベリーの抗酸化性 (ORAC値) の半値以上を示す試料とした。</li> <li>2. <u>最も効果の高い品目はハスの実であった</u>。これはブルーベリーの抗酸化性を基準とすると約5倍であった。ハスの実は京都府城陽市で古くから自生しており、現在では大規模に栽培されているが、これまで廃棄していた未利用資源のため、本成果は抗酸化性を主とした新たな利用方法や商品の開発の礎となると考えられる。</li> <li>3. <u>ブルーベリーより高い抗酸化性を示す品目はイギリスでよく消費されている香辛料コリアンダーとイタリア伝統野菜の黒キャベツであった</u>。京野菜だけでなく国外の伝統食品も一般の食材よりも食品機能性が高い可能性がある。</li> <li>4. <u>ブルーベリーと同等の抗酸化性を示す品目は京の伝統野菜の花菜であった</u>。食用花の菊花弁の抗酸化性も高い傾向があり、花部も食品機能性の上で注目すべき部位であると考えられる。</li> <li>5. <u>ブルーベリーの半値以上の抗酸化性を示す品目は紫ずきん・京ぜり・金時にんじん葉であった</u>。</li> </ol>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 読売新聞, 金時ニンジン・聖護院ダイコン健康成分たっぷり (2009年7月8日)</li> <li>2. 産経新聞, 老化防止・がん予防に金時ニンジンが効く (2009年7月8日)</li> <li>3. 京都新聞, 京野菜の効用, 機能性成分豊富に含む (2009年7月23日)</li> </ol>			
<b>【お問い合わせ先】</b> 生命環境科学研究科 食品科学研究室 准教授 中村考志			
Tel: 075-703-5406		E-mail: yas@kpu.ac.jp	