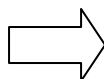


静岡県試験研究10大トピックス（農林技術研究所）

| | | | |
|------|---|-------------|-----------------------------------|
| タイトル | AOIプロジェクトにより全国で初めて生食用ケールの機能性表示食品の認可を取得 | 研究課題名 期間 | 健康長寿静岡の新たな機能性食品産業の開発 (H28~H30) |
| 所 属 | 農林技術研究所、工業技術研究所、畜産技術研究所、水産技術研究所、環境衛生科学研究所 | 補職名 | 次世代栽培システム科 |
| | | 研究者名 | 上席研究員 大場聖司 |
| | | 問合せ先 | 055-955-9330 |
| 研究概要 | <p>【背景・ねらい】 本県は豊かな農林水産物を生産する「食材の王国」だが、県内に集積する食品関連産業との連携は少なく、その優位性が生かされていなかった。県内の主要農産物をはじめ在来作物などの情報を集めた横断的な「農林水産物の機能性データベース」の構築や機能性を生かした新商品・加工品開発、機能性表示食品開発が望まれている。</p> <p>【成果の内容・特徴】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本県主要品目の機能性調査研究により、生食用ケールの機能性食品表示の実現へ 食品企業との商品開発や未利用資源の活用、機能性食品表示など様々な産業支援に活用するため、主要品目について機能性成分を調査した。 なかでも、ケールにGABA（γアミノ酪酸）が含まれており、そのGABAは、年間を通して、12.3mg/100gを下回ることがないことを明らかにした。これらの結果を基に、フーズ・サイエンスセンター、AOI機構と連携を取りながら機能性食品表示の申請を行い、葉菜類（生鮮葉物野菜）では全国で初めての機能性表示食品として、消費者庁に認められた（平成30年12月21日消費者庁受理）。 ・静岡県農林水産物機能性データベースの構築 本県特産の温室メロンや在来作物の折戸ナス等の農畜水産物から104品目を調査（遺伝資源・在来作物28、野菜17、果樹24、茶3、水産物30、畜産物2）し、商品開発に資する機能性や栄養成分、産地情報等を網羅したデータベースを構築した。これらは、フーズサイエンスセンター（http://www.fsc-shizuoka.com/）の、農林水産物データベースより1品目ずつコンパクトにまとめた形で誰でも閲覧することができる。このことによって、機能性を生かした新商品・加工品開発、機能性表示食品開発等に生かすことができる。 <p>【成果の活用・留意点】 構築したデータベースは、フーズサイエンスセンターが運営管理し、企業や生産者に情報発信するとともに、新たな機能性表示食品等の加工品開発を支援する。</p> | | |

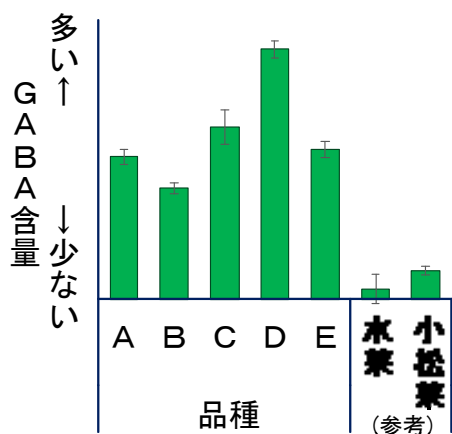


①フーズサイエンスセンターHP
(<http://www.fsc-shizuoka.com/>)
で、左下の赤点線で囲んだ部分をク
リックする。

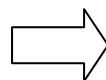


②農林水産物データベースに移動す
る。カテゴリーによる検索や、生理機
能・フリーワードによる検索が可能と
なった。

図1 静岡県農林水産物の機能性データベースの操作方法



①ケールは、他の葉菜類（生鮮葉物
野菜）と比較して、GABAが高いこ
とがわかった。



②1年を通じてGABAが、安定的に一定以上
含有することを示し、全国初の葉菜類（生鮮
葉物野菜）での機能性表示食品として、消費
者庁に受理された。

図2 ケールの機能性表示食品の実現

注) 機能性表示食品：事業者の責任で、科学的根拠を基に商品パッケージに機能性を表示するものとして、消費者庁に届け出られた食品。

注) GABA：γ-アミノ酪酸。) グルタミン酸を原料とするアミノ酸で、ほ乳類の中樞神経に多く存在して抑制性神経伝達物質として働く。今回のケールは「本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。」(一日当たりの摂取目安量 100g) と表示。