

2023年度 独創的研究助成費 実績報告書

2024年 3月 4日

報告者	学科名	栄養学科	職名	講師	氏名	丸田 ひとみ
研究課題	地域食材の付加価値化のための探索					
研究組織	氏名	所属・職		専門分野	役割分担	
	代表	丸田ひとみ	栄養・講師	調理科学	研究遂行	
	分担者	山下広美	栄養・教授	食品栄養学	研究総括	
研究実績の概要	<p>岡山県は面積の10分の1が耕地面積であり、販売農家数も全国で14番目、中国地方では1番と農業が盛んな地域といえる。また、年間降水量が1mm未満の日数が全国で最も多い県、つまり晴れの日が多いという特徴をもった県である。日照時間や晴れの日の日数などは食品中のビタミンC含有量に影響があることが報告されている(九州農業研究 67, 164, 2005, 園芸学研究 9, 3, 2010)。実際に、岡山県の牟佐地区で栽培されている岡山マイルドパクチー(以下、岡山パクチー)の栄養成分を解析したところ、ビタミンC含有量が高いことが明らかとなっており(家政誌 72, 11, 2021, 家政誌 74, 2, 2023)、そのビタミンCの高さは環境要因が大きいことが示唆されてきた。そのため、このような環境で育った岡山県産の食材には岡山パクチー以外にもビタミンC含有量が高いなどの栄養成分的特徴を見出すことができるのではと期待できる。そこで、岡山県の地域食材に着目をして、栄養成分的な特徴を中心に、最終的に地域の食材に付加価値を与えられるような栄養成分的な特徴などを明らかにすることを目標とし、検討をおこなった。</p> <p>研究には、岡山県にある農園より提供されたフルーツパプリカ(赤、橙、黄)、プラムトマト(赤、橙、黄)、キュウリよりビタミンCとミネラルの含有量を測定し、成分表と比較した。また、パプリカは同時期に市販されていた他県産のカラフルピーマンを、キュウリは農園より提供された他県で栽培した同品種のきゅうりも同様に分析した。トマトは同等品の入手ができなかったため、成分表のみと比較した。</p> <p>実験方法は、日本食品成分表2020年版(八訂)分析マニュアル・解説に従って行った。その結果、ビタミンC含有量はフルーツパプリカ、プラムトマト、キュウリ全てにおいて日本食品成分表2023(八訂)(以下、成分表)の値と比較してビタミンC含有量が高くなった。一方で、対象として同様に分析を行った他県産の食材のビタミンCの含有量はカラフルピーマン、キュウリは成分表と同程度の含有量であった。</p> <p>ミネラル含有量はどの食材においても成分表および対象食材と比較して大きな違いは見られなかった。</p> <p>以上のことから、岡山県で栽培された食材は岡山パクチーと同様にビタミンCの含有量が高い傾向にあることが示唆された。しかしながら、ビタミンCは季節によっても含有量が変わるため、今回は一つの時期のものしか分析しておらず、今後、季節変動について検討を行い、年間を通して含有量が高いのかについても検討を行う必要がある。また、調理操作などによるビタミンCの減少などについても今後検討を行っていきたい。</p>					

※ 次ページに続く

成果資料目録

・ 第 69 回日本家政学会中国・四国支部大会 口頭発表(共著者)