美味しく食べて軽度不調を改善

バレイショ「ながさき黄金」の高付加価値化

1. はじめに

バレイショ「ながさき黄金」は、肉色が濃い黄色でほくほくした食感と甘みがあり、複合病虫害抵抗性を持つことから産地での安定した栽培が期待される長崎県育成品種です。特徴あるバレイショである一方、栽培面積 10a あたりの収穫量が低いという課題があります。

バレイショは日本食の素材としてよく用いられ、加工品の原料としての需要がありますが、こだわりの地域商品を製造する事業者からは、長崎県産という価値以外の付加価値が求められています。

R3 年度に実施された SIP 事業でのヒト臨床試験において、「ながさき黄金」の 8 週間摂取は軽度不調を改善する効果が確認されました。この結果を論文化し、更なる科学的根拠を蓄積することで、「ながさき黄金」関連商品を機能性表示食品として販売し、認知度を高め、高付加価値化を目指します。

2. 内容

① 「ながさき黄金」青果物の機能性表示食品届出に向けた科学的根拠を得るための機能性成分分析

② 「ながさき黄金」加工品の機能性成分量が担保された高付加価値食品の開発

3. 成果の応用例

長寿社会における健康食品のニーズに対応した機能性表示食品の開発によって食品製造業者の競争力の強化と成長促進が期待できます。また、差別化により新たな価値が見いだされ、高単価商品として評価が確立し、バレイショ産地の維持拡大に繋がり、新たな担い手の確保や農業の振興に資することができます。

関連する研究事業：

内閣府　「戦略的イノベーション創造プログラム　SIP事業　～食を通じた健康システムの確立による健康寿命の延伸への貢献～」（平成30年度～令和4年度）

連絡先　　長崎県工業技術センター
食品開発支援センター　土井　香織
0957-52-1133　E-mail；doi-ka@pref.nagasaki.lg.jp