

## 平成23年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A12	取組 名称	重点推進ブランド京野菜（桂ウリ・京セリ・金時ニンジン葉・花菜・鹿ヶ谷カボチャ）の需要創出を目的とした食品機能性の特長づけ
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： 京都府農林センター園芸部：城田 浩治主研・末留 昇部長・三村 裕主研統括・高木 真男主研			
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）			
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>京野菜のうち桂ウリ・京セリ・金時ニンジン葉・花菜・鹿ヶ谷カボチャに注目して、他の野菜にない健康面とおいしさの面で優位な特長をまず見つけて、その特長を新たな需要の創出にまでつなげることを目標としています。今年度は、京セリ・金時ニンジン葉・花菜は抗酸化性が高いことと、特に京セリが加熱するような調理にも強い抗酸化性をもつことを見つけました。抗酸化性は加熱すると無くなってしまふものもありますので、京セリの加熱に強いという特長は新しい発見でした。</p> <p>桂ウリはドリンクとしての新たな利用方法を考案して試験販売まで実現しました。今年度の活動で桂ウリのドリンクから需要創出につなげる戦略を考案する一段階上のステップに押し上げることができたと考えています。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>重点推進ブランド京野菜（桂ウリ・京セリ・金時ニンジン葉・花菜・鹿ヶ谷カボチャ）の消費量の拡大を通して京都府下の農業の発展・振興に生かすことを目標として下記3項目を検討しました。</p> <p>&lt;項目1&gt;桂ウリの低カロリー特性を活かしたダイエット食品の開発 桂ウリはこれを摂取したときの健康面での優位性を付加することを目的として新たなドリンクの開発をおこない、京都府立医大病院の喫茶店フレールで試験販売する段階まで実現しました。</p> <p>&lt;項目2&gt;京セリ・金時ニンジン葉・花菜の抗酸化性を高める加工方法の考案 京セリ・金時ニンジン葉・花菜の抗酸化性に注目して、加熱調理したときでも効果が弱くならず食べられることを期待して検討した結果、京セリが加熱調理に強い品目であることがわかりました。</p> <p>&lt;項目3&gt;鹿ヶ谷カボチャを収穫後の安全な処理で甘味化する技術の考案 鹿ヶ谷カボチャ果実を収穫後に何らかの処理をして甘くする方法を模索しました。まだ研究途上ですが甘味化に必要な条件を決定し、安定的に甘味化を実現させる技術開発を確立する予定です。</p>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 桂ウリドリンクで復活へ、京都新聞（2011年9月8日）</li> <li>2. 桂ウリドリンク血糖値上げず、読売新聞（2011年10月3日）</li> <li>3. ニュース 幻の京野菜「桂ウリ」でスムージー、KBS京都（2011年9月6日）</li> <li>4. 時事ドットコム（時事通信社）、幻の京野菜「桂うり」で清涼飲料を開発（2011年9月14日）</li> <li>5. asahi.com（朝日新聞社）、幻の京野菜「桂うり」で清涼飲料を開発（2011年9月14日）</li> </ol>			
【お問い合わせ先】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	

参考（イメージ図、活動写真等）

<項目1> 桂ウリの低カロリー特性を活かしたダイエット食品の開発

桂ウリの効能を説明したポスター

（京都府立医大病院の喫茶店

フレールで常設している）

桂ウリドリンク試験販売

（京都府立医大病院の喫茶店フレールで）

**京都府立大学発案の**  
**京野菜 桂うりジュース**

**安心**  
糖尿病の方も  
ダイエットされている  
方も安心  
低炭水化物、低カロリーで、  
血糖値がほとんど上がり  
ません。

**おいしい**  
京野菜100%  
京野菜桂うりを  
そのままジュースに  
しました。

**珍しい**  
希少な京野菜  
栽培農家1件と、とても  
貴重な京野菜です。

桂うりの血糖値変動、エネルギ-、炭水化物はいずれもメロンの約40%

京野菜100gあたり	エネルギー		たんぱく質		脂質		炭水化物		ビタミン		ミネラル	
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg
桂うり	18	4.3	0.3	0.1	0.1	4.1	0.4	0.8	0.3	0.5		
メロン	42	10.1	1.1	0.1	0.1	10.3	0.7	0.5	0.2	0.3		

京都府立大学 食品科学研究室しらべ

