

第3号様式

平成25年度 京都市立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A32	取組 名称	京野菜に健康増進の付加価値を与えることによる需要創出と消費量拡大の実現 戦略
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：生命環境科学研究科 中村貴子講師 京都府農林センター園芸部：城田浩治主研・末留昇部長・谷美智代副主査			
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），京のふるさと産品協会（京都府京都市），舞鶴市役所（京都府舞鶴市）			
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>本研究は，京都府施策の「ほんまもん京ブランド」推進戦略を基本として桂ウリ・佐波賀ダイコン・鹿ヶ谷カボチャ・九条ネギの4種類の京野菜に健康増進の付加価値を与えて，需要創出と消費量拡大を実現する戦略を遂行することを目的としています。</p> <p>&lt;主目的1&gt;桂ウリの消費拡大に向けた普及活動（機能性の説明会と試食会の開催） &lt;主目的2&gt;佐波賀ダイコンの発がん抑制作用を活かした加工食品の普及活動 &lt;主目的3&gt;鹿ヶ谷カボチャの蒸気処理による甘味化感受性株の特定 &lt;主目的4&gt;九条ネギのあん（水溶性食物繊維）の量の豊富な品種の特定</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>&lt;主目的1：桂ウリの消費拡大に向けた普及活動（機能性の説明会と試食会の開催）&gt; 完熟桂ウリ果実の低カロリー性を活かした糖尿病患者用のドリンクの用途をはじめとした商品需要創出を目指し，7月に桂ウリ研究会（京都平安ホテル）で，9月と10月に京野菜機能性活用推進連絡会で桂ウリの機能性説明会と試食会をおこない，事業者対象の普及活動をおこないました。</p> <p>&lt;主目的2：佐波賀ダイコンの発がん抑制作用を活かした加工食品の普及活動&gt; 佐波賀ダイコンは機能性をもつ和の食材として大きな優位性を持ち，錦市場のしずくやで佐波賀ダイコンスープを継続的に提供して広報するとともに，1月22日に東京で開催された「京野菜フォーラム」での情報提供を試食とともにおこない，佐波賀ダイコンの認知度の拡幅につながりました。</p> <p>&lt;主目的3：鹿ヶ谷カボチャの蒸気処理による甘味化感受性株の特定&gt; 甘味がなくお盆の飾り付け用としての需要がほとんどの鹿ヶ谷カボチャの中から低温の蒸気で甘くなる「蒸気処理甘味化感受性株」を見つけています。</p> <p>&lt;主目的4：九条ネギのあん（水溶性食物繊維）の量の豊富な品種の特定&gt; 九条ネギの内部のぬめりは「ネギあん」と呼ばれ，これは日本人が十分に摂取できていない水溶性食物繊維のため定量意義があります。しかし従来の定量法は煩雑のため1/4の短時間で分析できる簡便法を開発しました。簡便法は水溶性食物繊維の多い優良品種をみつけるために利用できます。</p>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. パンフレット，旬の京野菜提供店 早春の京づくし2013，京のふるさと産品協会（2013年1月25日）</li> <li>2. TVニュース特集，幻の京野菜桂ウリ，関西テレビ（2012年9月25日）</li> <li>3. TV番組，嵐の明日に架ける旅 桂ウリ，NHK総合（2012年12月18日）</li> <li>4. 総説，京野菜の食品機能性における普及種に対する優位性とそれを活かした需要の創出，調理食品と技術，18，141-149（2012）</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）

＜佐波賀ダイコンの発がん抑制作用を活かした加工食品の普及活動＞

錦市場しずくや外観



しずくや店舗での佐波賀ダイコンとポスターとスープ



京野菜フォーラムでの紹介

—世界から注目を集める和食、その神髄といわれる京料理を支える、京野菜の魅力に迫る—

旬の京野菜提供店  
**京野菜フォーラム**  
平成26年 1月22日(水) 10:30～  
(会場10/0 /京野菜マイスター賞贈呈式による京野菜のウェルカムプログラムをご用意しています)  
ホテル椿山荘東京  
※1月18日(日)までお申し込みください。(先着順受付)

**パネルディスカッション** 10:30~12:00  
**—京野菜を学ぶ—** 500名(参加費無料)

●旬の京野菜提供店と産地産店のご紹介  
●パネルディスカッション  
千年の都、京都で育まれた京野菜  
京野菜の産地・産地づくり  
料理ジャンルを越えて使われるその良さは  
風味が良いたことに加え、発がん抑制作用が期待される  
機能性成分について  
様々な産地から京野菜の魅力を聞いていただきます

**コーディネーター** **パネリスト**

<p>コーディネーター 門上武司氏</p> <p>コーディネーター 村田吉弘氏</p>	<p>パネリスト 尾野友詞氏</p> <p>パネリスト 中村考志氏</p>
---	---

**特製お弁当の昼食会** 12:15~12:15  
500名(参加費 3,000円(税別))

旬の京野菜提供店がこの目的のために特別に調製したお弁当です。厳選した京野菜の食材をふんだんに使った名店の味を、お料理説明も兼ねにお楽しみください。

協力店：非喫煙者専用(京料理) 八木屋北三子玉店(日本料理)  
会々山椿山荘東京科学「錦水」(日本料理)  
Wakuya—美楽茶屋(中華料理)

※各店、名刺を準備しております。お弁当にお申し込みください。

主催 公益社団法人京のふるさと産品協会 おいしお京野菜キャンペーン実行委員会

旬の京野菜提供店パンフレット抜粋

さばか  
**佐波賀だいこん** **復活の味**

佐波賀だいこんは「京の伝統野菜」の一つで、江戸時代から舞鶴の南近畿地域で栽培されてきたといわれています。昭和30年代まで盛んに栽培された人形のだいこんでしたが、その後急激に減少し、栽培が途絶えてしまったとして、平成25年産の発がん抑制作用が期待される「佐波賀だいこん」を復活させたいという思いから、復活に向けた取り組みがスタート。「早春のすくしく2013」でもゲスト農家として応援しています。

**注目されています！**

- だいに含まれる発がん抑制作用が期待される！
- 機能性成分が多い！

佐波賀だいこんの半粒成分は同じダイコンと比較すると、  
機能性が高いことが確認されています。  
(京府立大学大学院 中村考志教授による)

**旬の京野菜提供店**

和牛、文島も、さわら、九条ねぎ、京野菜

いつでも京野菜が食べられる「旬の京野菜提供店」。冬の名野菜がおいしい、この時期だけの特別メニュー「早春のすくしく」が、22の料理店に登場。お肉やお魚も京都にこだわった温かいお料理で、早春の「京都」をお楽しみください。

【平成25年1月16日(水)～2月28日(木)開催】