

分類 番号	A20	取組 名称	健康増進作用を付与した希少な京野菜の消費量拡大戦略
研究代表者：	生命環境科学研究科	職・氏名：	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・三村裕部長・磯野浩太主研		
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）、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、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。特に、将来の生産量拡大につながる分岐点にさしかかっている桂ウリと佐波賀ダイコンについては、<u>長期の安定的需要拡大に向けた普及活動</u>（機能性のマスメディアと Web での広報、新規店舗開拓）と次年度に向けた<u>生産量の確保活動</u>（栽培農家への需要予測説明と栽培依頼）を重点的におこないました。</p> <p>活動の結果、商品開発利用の需要が新たに創出され、需要予測が拡大したことにより、<u>生産量の確保と拡大を実現することができました</u>。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>&lt;成果1&gt;桂ウリの低糖質と疲労軽減の機能性を活かし、需要拡大に向けた普及活動（機能性の広報、新規店舗開拓）と次年度に向けた生産量の確保活動（栽培農家への需要予測説明と栽培依頼）</p> <p>桂ウリの広報は、桂ウリの7月の収穫時期にあわせて、2015年6月に糖尿病予防効果をもつ京野菜スイーツの開発と、2015年8月に効果が期待されはじめている疲労軽減効果をもつスムージーの六本木ヒルズの店舗販売について報道されました。これらの報道により桂ウリの商品開発を希望する業者が増えて桂ウリの需要予測が拡大し、桂ウリの栽培希望農家の増加につながることができました。</p> <p>&lt;成果2&gt;佐波賀ダイコンに新たに発見した抗酸化性の機能性を付与し、これを活かした消費拡大に向けた普及活動（機能性の広報とクックパッドにおける調理方法の紹介）</p> <p>佐波賀ダイコンの抗酸化性は根部よりも葉部に分布することが新たにわかりました。佐波賀ダイコンは葉もおいしく食べられる品種であることが他の大根と大きく異なる優れた食材です。葉を積極的に摂取すると健康増進につながることを期待されます。この成果の広報を佐波賀ダイコンの2月から4月の収穫時期にあわせて、2016年3月にクックパッドへの掲載と「きょうと府民だより」によりおこないました。発がん予防効果だけでなく抗酸化性も佐波賀ダイコンに付与することができ、次年度の佐波賀ダイコン栽培希望農家の増加につながるきっかけを作ることができました。</p>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 地域と世界をつなぐ 京野菜を世界に 高校生が挑む、おはよう関西、NHK（2015年6月16日）</li> <li>2. 京野菜スイーツ、京いちにち、NHK（2015年6月18日）</li> <li>3. 京スペシャルな冷え冷えエナジードリンク、めざましテレビ、フジテレビ（2015年8月17日）</li> <li>4. 家庭で食べたい京食材 佐波賀だいこん、きょうと府民だより、419（2016年3月1日）</li> <li>5. 京の伝統野菜 佐波賀だいこん、クックパッド京都府のキッチン、ほか佐波賀ダイコンを使ったレシピを掲載（<a href="http://cookpad.com/diary/2757934">http://cookpad.com/diary/2757934</a>）</li> </ol>			
<b>【お問い合わせ先】</b> 生命環境科学研究科 食品科学研究室 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)

<桂ウリの疲労軽減効果の機能性広報> めざましテレビ、フジテレビ (2015年8月17日)



<桂ウリの糖尿病予防の機能性広報> おはよう関西、NHK (2015年6月16日)

7:54 滋養北 10%/20%

“京野菜を世界へ” 京都・桂高校の挑戦

	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ミネラル (g)
桂ウリ	18	95.1	0.3	0.1	4.1	0.4
メロン	42	87.8	1.1	0.1	10.3	0.7
すいか	37	89.6	0.6	0.1	9.5	0.2

(桂ウりは実験での定量値 メロンとスイカは五訂増補日本食品標準成分表より)  
京都府立大学 食品科学研究室しらべ

<佐波賀ダイコンの消費拡大に向けた普及活動>  
きょうと府民だより、419 (2016年3月1日)

京都府キッチン「クックパッド」検索

レシピサイト「クックパッド」に京都府公式キッチン開設!

レシピ 「佐波賀だいこん葉の中華おろし和え」

旬 家庭で食べたい京食材「佐波賀だいこん」

ワサワサとした濃い葉が目印

「佐波賀だいこん」

一般の大根に比べ根も葉ともにミネラル、ビタミンが豊富

根も葉も美味しく食べられる、捨てる部分が少ない野菜です。

【材料】(2人分)  
大根葉(100g)  
大根(60g)  
オイスターソース(小さじ1)  
醤油(小さじ1)  
ごま油(大さじ1/2)  
酢(小さじ1)

【作り方】  
①大根葉の茎の太い部分は縦半分に切り、5cmの長さに切る。  
②大根をすりおろして軽く水気を切る。  
③大根葉をたっぷりの熱湯で1分茹でて、ざるに上げ粗熱を取る。  
④Aと大根おろしを混ぜ、③と和える。

府農林水産技術センター 園芸部  
城田 浩治

流通・ブランド戦略課 ☎075-414-4941 ☎075-414-4974