

平成26年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A26	取組 名称	府施策ほんまもんブランド40推進のための京野菜への健康増進価値等の付与
研究代表者：生命環境科学研究科 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・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）			
【研究活動の要約】			
<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る。</p> <p><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） <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 <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</p>			
【研究活動の成果】			
<p><主目的1について> 桂ウリの完熟果実が低カロリーであることを活かした糖尿病患者用のドリンクをはじめとした商品需要創出を目的として、2014年10月開催の京野菜機能性活用推進連絡会（京都平安ホテル）、2015年3月開催の京野菜機能性活用推進連絡会における機能性表示勉強会で、桂ウリの機能性説明会と試食会をおこない、消費量拡大に向けて事業者対象に普及活動をおこなった。このほか適宜業者向け試食会をおこない、新たな桂ウリ需要先を探索した。</p> <p><主目的2について> 普及種の青首ダイコンの6倍の発がん抑制成分を含む佐波賀ダイコンは機能性をもった和の食材として大きな優位性をもっている。2014年度に研究分担者の中村貴子講師らが開発した佐波賀ダイコンスープのレシピを舞鶴市でも2014年10月から販売を開始され需要創出につながっている。また佐波賀大根の機能性は2015年2月に舞鶴市で開催された「佐波賀だいこんを深く知るセミナー」で佐波賀大根スープと漬物の試食会とともに紹介して広報した。</p> <p><主目的3について> 「蒸気処理甘味化感受性株」の果実の種子を交配親株として交配を重ねることで甘味種子の創出を試みた。高温下栽培や収穫後果実の50℃の温度の蒸気処理で甘味増加が見られたが、個体差も大きい。このため、ベトナム原産の強甘味の瓢箪型品種との交配により強甘味の鹿ヶ谷カボチャの選抜を開始し、品種固定と栽培方法の確立をめざすことにより需要創出の足掛かりとすることも併行しておこなってゆくことが必要と考えられた。</p>			
【研究成果の還元】			
<ol style="list-style-type: none"> 講演会，京野菜機能性活用推進連絡会，京都平安ホテル（2014年10月8日） 講演会，佐波賀だいこんを深く知るセミナー，舞鶴市（2015年2月7日） 新聞，舞鶴産佐波賀だいこんPR、京野菜スープに 錦市場の店協力，京都新聞（2015年1月30日） 新聞，「佐波賀だいこん」めざせブランド化，朝日新聞京都版（2015年2月8日） 			
【お問い合わせ先】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	

＜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＞

講演会での紹介

初・開・催 (20分)

目からウロコの新情報 目指せ! 地域のブランド産品!!

佐波賀だいこんを深く知るセミナー

栽培の歴史や特徴、食品機能性のお話

舞鶴市佐波賀地区が発祥の地であり、江戸時代から栽培されていたとされる原の伝統野菜「佐波賀だいこん」は、昭和30年代までは京阪神地区へも大量に出荷され市内の主要作物として生産されていましたが、品種改良や栽培の手間がかかることから生産が途絶えてしまいました。しかし、本市独自の伝統作物であり、古くから歴史を継いで守り続けてこられた地域や栽培技術、調理方法等の大切な文化を地域の宝として再認識し、地域のブランド野菜として守り続けていこうということから、平成22年から地元生産者を中心となり、栽培の復活に取り組み、現在、少しずつ生産産量を拡大しているところです。そこで今回は、佐波賀だいこんについて、市内の多くの方々に知っていただくためのセミナーを開催いたします。お気軽にご参加ください。

日時/平成27年 2月7日(土) PM 1:30~3:30

場所: 舞鶴市商工観光センター4階 展示交流室

■ 対象: 市内飲食店関係者ほか希望者はどなたでも可 ■ 定員: 50人程度 (先着順)

Seminar 1 (20分)
[内容] 佐波賀だいこん生産部会の取り組みについて
京都府の伝統野菜協会の佐波賀だいこん生産部会 部長 佐藤 正之氏

Seminar 2 (30分)
[内容] 佐波賀だいこんの葉っぱの特徴について
京都府の伝統野菜協会の佐波賀だいこん生産部会 主任 堀田 浩治氏

Seminar 3 (40分)
[内容] 佐波賀だいこんの食品機能性について
京都府立大学大学院 生命環境科学研究科 教授 中村 考志氏

Seminar 4 (20分)
[内容] 佐波賀だいこんの商品開発について
有限会社 三つ目食品工業 取締役 生産部長 藤村 隆雄氏 兼 販売 藤村 健人氏

[申込方法] 市役所農林課へ電話でお申込みください ☎(0773) 66-1023

共催 / 京都府中丹東農業改良普及センター・舞鶴市

講演会新聞記事抜粋

「佐波賀だいこん」めざせブランド化 舞鶴でセミナー

舞鶴市特産の京の伝統野菜「佐波賀だいこん」のブランド化を目指すセミナーが7日、市商工観光センター1階であり、辛み成分の持つ食品機能性に着目した講演や、料理の試食があった。府中丹東農業改良普及センターと市が初めて開き、約50人が参加。府立大学院の中村考志教授が「佐波賀だいこんの辛み成分は青首大根の6倍で、腸癌、食道がんの予防など健康増進作用がある」と紹介した。府農林センター園芸部の城田浩治・主任研究員は、特徴である大きな葉にも抗酸化作用があると述べた。

佐波賀だいこんを使って市内の漬物もの会社が開発した漬物もや、農業法人が運営するレストランで出しているスープの試食もあった。

佐波賀だいこんは江戸時代から佐波賀地区で栽培されていたとされるが、戦後途絶えていた。2010年から地元農家が栽培を復活させ、現在9戸が年間約1万7千本を生産している。(福家司)

スープ開発 Web 記事抜粋

ニュース



舞鶴産佐波賀だいこんPR、京野菜スープに 錦市場の店協力

京都府舞鶴市瀬崎の市農業公園「舞鶴ふるるファーム」が、錦市場(京都市中京区)のスープ店と共同で、舞鶴産の佐波賀(さばか)だいこんと堀川ごぼう、それぞれを使った2種類の「京野菜スープ」を開発した。体への優しさにこだわったスープで伝統野菜の販路拡大を図る。



佐波賀だいこん(右)と堀川ごぼうを素材にした京野菜スープ(手前)＝舞鶴市瀬崎・市農業公園「舞鶴ふるるファーム」

佐波賀だいこんは、舞鶴市佐波賀地区が発祥で、昭和30年代までは京阪神に多く出荷されていた。栽培に手間がかかることから生産されなくなっていたが、地元農家が復活に取り組んでいる。

同ファームは、農家を応援する新しい看板メニューをつくらうと、錦市場で野菜スープを販売する「しずくや」を営む京都府立大講師、中村貴子さん(43)の協力でスープを開発。地元産の堀川ごぼうもスープにした。

佐波賀だいこんは、繊維質が多いため、2時間ほどじっくりと煮込んだスープにして白みそで味を調えた。堀川ごぼうのスープは、しょうゆと牛乳がベース。いずれも野菜の風味と滋養が体に染み渡る、という。

31日から同ファームのレストランで提供。同ファームTEL0773(68)0233。

[2015年01月23日 09時14分]