

1. 担当教員：前多隼人

2. タイトル：妙丹柿に含まれる成分の機能性評価に関する研究

3. 概要：妙丹柿は青森県南部地域で江戸時代からの栽培の歴史を持つ。近年、妙丹柿を新たなブランド農産物として活用する動きが高まってきている。本研究では南部地方で生産された妙丹柿、及び柿を原料とした柿酢に含まれる成分を分析するとともに、抗酸化活性などの健康機能性の評価をおこなう。更に研究結果をもとに機能性も高くおいしい食品を企業とともに開発し、地域の新たなブランド農産物の確立を目指す。

#### 4. 参考資料



図1 青森県の南部地方で生産されている妙丹柿の写真

南部地方で生産されている妙丹柿は江戸時代に南部藩が参勤交代の際に会津から持ち帰ったとされ、200年以上前から栽培されているとされている。長宝珠形の小形の渋柿で、小粒ながら味が濃厚で、干し柿用として栽培されてきた。

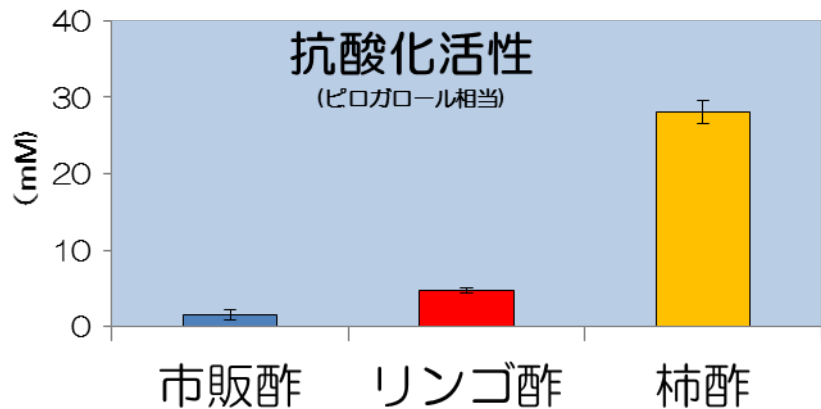


図2 柿酢の試作品（左）と柿酢の抗酸化活性の測定結果（右） 柿を原料にして作った柿酢の抗酸化活性は一般の食酢とよりも高く、健康の向上に役立つことが期待される。