

所属	農学生命科学部	氏名	山元 涼子
課題名	カワラケツメイの食品としての三つの機能に関する研究		

1. 概要

生活習慣病の増加や高齢化に伴い、食を通じた健康づくりが注目をあつめ地域食品のブランド化に向けた保健機能に関わる研究が積極的に行われています。このような研究が進む一方で、地域特有の食品の中には、栄養成分や嗜好性などの保健機能以外の機能性が明らかとされていない食品も少なくありません。本来、食品の機能は一次機能（栄養価）、二次機能（嗜好性）および三次機能（保健機能）の三つから成り立っており、これらはおのこの独立したはたらきではなく、相互に補完する関係にあります。そのため、地域特有の食品を活用した健康づくりのための食生活の実現のためには、保健機能を明らかにするだけでなく、栄養価を明らかにすること、おいしさ（嗜好性）を科学的に評価していくことも非常に重要です。

本研究で着目しているカワラケツメイは、青森県で古くから「健康茶」や「茶粥」として親しまれており、野辺地町の特産品として販売されています。しかしながら、食品の三つの機能はほとんど明らかにされていません。そこで、本研究ではカワラケツメイの食品としての機能を明らかにするために、一次機能として栄養成分、二次機能としてカワラケツメイの甘味に関わる成分、三次機能として保健機能が期待される成分を解析していきます。本研究を遂行することによって、カワラケツメイの食品としての機能を活かした健康づくり、加工食品の開発につながることが期待されます。



(1) 研究概要

2. 画像の説明

(1) 研究概要