

弘大と中泊・竹内組が共同開発

食物繊維豊富 お茶試飲

ハトムギやヨモギ使用 役場で研究成果報告

弘前大学と中泊町の竹内組がハトムギやヨモギ、キ

クイモといった中泊町産農作物の付加価値を高め、加年度から行っている。



試作品のお茶を試飲する関係者

工食品を開発することを目指す。共同研究を進めていく。試作品のお茶が完成し、22日に町役場で研究成果報告会を開いた。

共同研究は町と弘前大の包括連携協定に基づき、「町産農作物の機能性の立証と高付加価値加工食品の開発」として2020

弘前大農学生命科学部の前多準准教授によると、中里在来のハトムギ(焙煎)の成分を分析したところ、一般的なハトムギ(精白粒)と比べて灰分(ミネラル)や食物繊維が豊富に含まれていたという。抗酸化作用があると言われるポリフェノール含有量はヨモギが野菜類と比較しても高い数値で、クイモはイヌリン(水溶性食物繊維)が豊富に含まれることで知られている。

3種類の材料を使ったお茶の試作品がこのほど完成。配合量を変えた四つのお茶のうち、ハトムギを少なくし、クイモとヨモギを同量にしたものが、ポリフェノール含有量や抗酸化活性、アミノ酸含有量が最

も高かった。

22日は前多准教授や浜館豊光町長、竹内組の竹内宏人相談役らが出席し、四つのお茶を試飲。

出席者からは「味はヨモギが少なめの二つがソフトな飲み口で、他の二つは比較するとガツンとくる」「成分表を付けて、好みで

ハトムギ、ヨモギ、クイモの量を変えてお茶を入れてもらうというのもいいのでは」との意見が出された。これらの意見を踏まえ、年度内をめどに商品化を目指している。(吉田和華子)

上記の画像は、当該ページに限って”陸奥新報”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。