

県産ビーツで甘酒

弘大と十和田のスーパー開発

ベタニン 美と健康に有効

弘前大学農学生命科学部の前多隼人准教授とスーパーカケモ（本社十和田市）は、同市で生産された根菜「赤ビーツ」を使った甘酒を開発した。赤ビーツはベ

タニンという赤色素が特徴の西洋野菜で、抗酸化作用のほか血流促進、血圧低下作用などの研究結果も報告されている注目の成分。このベタニンと必須アミノ酸が豊富に含まれた甘酒を

合わせることで、美容と健康に役立つ成分を気軽に摂取できる飲料に仕上げた。



開発された「十和田野菜組曲 ビーツの甘酒」

商品は1日に同スーパーで販売を開始、今後はインターネット販売も行う。商品名は「十和田野菜組曲 ビーツの甘酒」。ベタニンはさまざまな機能性が報告される一方、雑穀のキヌア、サボテンなどの一部植物に含まれるもので日常的に摂取できる食材として

は赤ビーツが最も有名。ポルシチなどで欧米では一般的に食されている。

同市の有機JAS認証農園が生産した赤ビーツを乾燥粉末にして使用し、試験した人によると「ごくごく飲めるおいしさ」という。ベタニンが分解で損なわれないように工夫も行い、1リットルあたり5000ミリグラムを含む。また分析の結果、ギャバ（血圧調整や睡眠）、アルギニン（血流改善）など、甘酒や赤ビーツ由来の機能が期待される成分を含むアミノ酸類も含有することも判明。加えて、あおもりプロテオグリカンも配合している。

前多准教授は「赤ビーツは大鰐町でも栽培が進められるなど県内で盛り上がりつつある。ベタニンをおいしく取り入れられる商品

に仕上がったのでぜひ試してほしい」とした。商品は720ミリリットル入りで、税別3500円。（西尾 英）

この画像は、当該ページに限って”陸奥新報”の記事利用を許諾したものです。転載ならびにページへのリンクは固くお断りします。