

## ソバ「階上早生」研究 弘大が事業成果報告

階上



階上早生の機能性成分や栄養成分について研究成果を報告する前多准教授

地域産業の振興などに協力して取り組む包括的な連携協定を結ぶ階上町と弘前大学は2日、町名産のソバ「階上早生」のブランド推進に関する調査研究の事業成果報告会を町役場で開いた。同大農学生命科学部の前多準人准教授は、余分な脂質の吸収を防ぐ効果などが期待できるとされるタンパク質「レジスタントプロテイン」の含有量が多いことを報告。「ヘルシー志向やフィットネスに関心のある層へPRするのでもいいのでは」と提案した。

連携協定は2021年6月に締結。ブランド推進事業は21年度から3年計画で、同大の教員たちが生産や加工などの各分野が抱える課題解決などに当たった。

前多准教授は階上早生の機能性成分と栄養成分を分析。報告会では、高血圧の改善や抗酸化作用の効果があるとされるルチンに加え、便通改善や肥満抑制への有効性が報告されているレジスタントプロテインの含有量が他の麺類や北海道産のソバより多いことを解説した。

その他、2人の教員から階上町産ソバの乾燥過程に関する現状と課題や、先進事例の実態などについて報告があった。（野上圭佑）

この画像は、当該ページに限って”東奥日報社”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。