

板柳発リンゴ新品種 「果肉 抗酸化作用か」

弘大准教授、八木橋農園

弘前大学と板柳町の八木橋農園は1日、同町深味地区発祥のリンゴ新品種「深味バーニングレッド」の果肉に抗酸化作用が期待できるアントシアニンの一種が含まれていると発表した。両者は、果肉に含まれているのは珍しく、健康の向上に役立つことが期待される一としている。

弘大農学生命科学部の前多隼人准教授（分子栄養学）と同農園の八木橋勝英さんが同町役場を訪れ、葛西健人町長に報告した。

前多准教授は深味バーニングレッドの果肉を抽出し機能性成分を分析。八木橋さんが農園で育てるサンふじからはほとんど検出されない成分「シアニジン-3-ガラクトシド」が、新品種からはサンふじの約16倍記録された。リンゴ



果肉に赤色素が点在する深味バーニングレッド（前多准教授提供）

の皮にはアントシアニンの成分が含まれているが、果肉は珍しいといい、前多准教授は「今後は他の機能性成分や他品種と比較した際の利点を研究し、さらなる生産の拡大につなげていきたい」と意欲を見せた。

深味バーニングレッドは果皮が赤く色づきやすく、反射シートが不要な点や葉取りの頻度を抑えられるなど、生産作業の省力化に役立つとされている。今回弘大に調査を依頼した八木橋さんは「果皮に含まれている栄養が果肉からも摂取できれば、短命県返上に貢献できるのではないか」と話した。

（福岡一聖）