

# 機能性の高い県内産農産物の 食品への利用

## 目的

農林水産業者、加工業者等による県内の農林水産物等を活用した特色ある地域特産品の開発を支援する「アグリビジネス化支援研究開発事業」(平成16～18年度)の一環として、注目される機能性成分を多く含む農産物の食品への利用法を検討しました。

## 取り組み内容

以下のような農産物を利用して、菓子類、麺類、飲料等を試作しました。(括弧内は農産物に含まれる機能性成分)

- 紅茶系品種の茶葉(メチル化カテキン)
- 柿の葉(アストラガリン)
- カンキツ(フラボノイド類、リモノイド類)

これら素材には、苦みが強いものもありますが、苦みを和らげる加工法(糖、乳製品の利用等)により、風味を活かした特徴ある食品が試作できました。

これら素材および試作品を各種イベントで展示し、紹介に努めました。すでに、企業により商品化が図られた例もあります。今後、さらに特色ある県内産農産物を用いた食品の開発や、その農産物生産の振興が期待されます。

