



産振センター「バイオカフェ」 庄内柿はヘルシー

健康機能性を学ぶ

試作の麺、菓子類も披露

地域のバイオ研究機関の研究シーズを紹介する「バイオカフェ」が、このほど、鶴岡市のマリカ東館の庄内産業振興センターで開かれた。「庄内柿の秘めたるチカラ」をテーマに研究者や生産者、加工業者ら約80人が参加して、地域特産物の庄内柿の健康機能性と食品加工の取り組みについて理解を深めた。

県と鶴岡市による産学官連携で研究県の「やまがたバイオクラスター基盤構築事業」の採択を受け、庄内地域産業振興センターが主催した。山形大農学部の上十嵐喜治教授が「庄内柿

の魅力ある健康機能性について」と題して講演。せつけんにも利用されて「渋柿の成分であるタンニン」は消臭効果があり、また、柿にはシト

庄内柿の健康機能性などについて理解を深めた「バイオカフェ」(上)、柿を使った麦きりやロールケーキ、大福などの試作品も紹介された(下)

ルリンをはじめ健康機能性成分が多く含まれている」と解説した。

研究発表では、県工業技術センター庄内試験場の石塚健開発研究専門員と菅原哲也専門研究員が柿酢や柿ジュースを添加した麺など、庄内柿を利用したさまざまな加工品の取り組み状況を説明。同市内の製麺業者や菓子店などが庄内柿の果肉や果汁を使って試作した麦きり、大福、ロールケーキ、柿酢、柿ジュースの試食もあり、参加者からは「柿をうまく利用して、おいしい」と好評だった。

山形大農学部や県工業技術センターなどこうした研究や開発は、県と鶴岡市が文部科学省の採択を受けて取り組む「都市エリア産学官連携促進事

業」で進められているもので、研究内容などを紹介する「バイオカフェ」は初めて開催した。今月16日には「先端生命科学が開くイノベーションの世界」と題して2回目、来年1月には「ミラノの栽培技術と食品加工の取り組み」のテーマで3回目が開かれる。問い合わせは庄内地域産業振興センターへ。電話023-5(23)2200へ。