

庄内柿の「底力」知って

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25日、鶴岡市の庄内産業振興センター（マリカ東館）で開かれた。県と鶴岡市が採択を受けた都市エリア産学官連携促進事業の一環で初の開催。「庄内柿の秘めたるチカラ」をテーマに、研究者や生産者ら80人がその機能性や食品加工の取り組みについて理解を深めた。

山形大農学部五十嵐喜治教授が「庄内柿の健康機能性」と題して講演。「柿渋の成分であるタン

ニンは消臭効果があり、せっけんにも利用されている。また柿にはシトルリンをはじめ魅力的な健康機能性成分が多く含まれている」と解説した。

また、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（めん）など、さまざまな庄内柿を利用した加工食品の取り組みを紹介。庄内柿の

鶴岡

健康機能性や加工食品

バイオ研究結果紹介



果肉を使った大福やロールケーキ、柿酢などの試食も行われ「柿の風味が生かされている」と好評を得ていた。

次回12月16日は「先端生命科学が開くイノベーションの世界」、来年1月には「フランスの栽培技術・食品加工」をテーマに開催される。問い合わせは庄内地域産業振興センター10235(25)2200。

講演などを通して柿の機能性について理解を深めた。鶴岡市