

イベント出展報告

アグリビジネス創出フェア 2012 に出展

2012年11月14日（水）～16日（金）にかけて東京ビッグサイトで開催されたアグリビジネス創出フェア2012（農林水産省主催）に出展しました。東京ビッグサイトではアグロイノベーション（社団法人日本能率協会主催）などの展示会も同時開催されたことから、来場者が3万人を超える盛況なイベントでした。今年は、イベントの趣旨に沿う「旬の研究成果」として、でん粉用サツマイモ新品種「こなみずき」（九州沖縄農研ニュースNo.34）の“画期的なでん粉”、および、サツマイモ茎葉からの抽出ポリフェノール類を紹介しました。

新品種「こなみずき」のでん粉は低温糊化や耐老化性など、従来品と比べ画期的な特長があり、高い関心がよせられています。新品種として公表後、多くの関係者の努力で栽培面積は着実に増加し、「こなみずき」のでん粉が市場で入手できる状況になりました。それを契機に“画期的なでん粉”の実物を展示し、食品関係者やコンサルタントの方など多くの方に直接みていただきました。

会場では、サツマイモでん粉・ごま・水だけで作ったごま豆腐の試食も行い、「こなみずき」と従来品種との食感の違いを確認していただきました。どなたも「こなみずき」のでん粉で作ったごま豆腐の食感と軟らかさなど、違いが明確にわかり、「こなみずき」のでん粉だけでそのような食感がでていることにびっくりしていました。展示した「こなみずき」と従来品種のサツマイモでん粉ゲルでは、従来品種では老化して硬くなり、水がしみ出し（離水）やすいのに、「こなみずき」では軟らかいまま離水することはありませんでした。「こなみずき」の“ぶるんぷるん”のでん粉ゲルに触った方

は、従来品種との大きな違いに驚いていました。

「こなみずき」のでん粉は老化しにくく糊化温度が低いことから、わらび餅などの和菓子や練り製品などの食材、あるいは、乾麺の素材としての利用を想定していました。しかし、今回の出展で、それ以外の用途で興味を持たれる方もおり、あらためて“画期的なでん粉”と思いました。

もう1つの“旬の研究成果”は、サツマイモ茎葉からの抽出ポリフェノール類です。サツマイモ茎葉には、タンパク質やビタミン以外にも健康機能性物質のポリフェノール類が多く含まれています。しかし、葉物野菜としては鮮度保持が難しく利用しにくい状況でした。しかし、晨星興産（株）との共同研究でサツマイモ茎葉ポリフェノール類の濃縮物を安定して生産できるようになりました（九州沖縄農研ニュースNo.40参照）。そこで、利用しやすくなったサツマイモ茎葉ポリフェノールの新たな市場開拓の期待を含め、今回、出展しました。

健康機能性に関わる食材としても期待していることから、濃縮した製品だけでなく、サツマイモ茎葉ポリフェノールを食材に加えた熊本名産「いきなり団子」や緑茶の試作品の試食・試飲も行いました。サツマイモ茎葉ポリフェノールの利用は全く新規の分野ですが、定着すれば南九州で重要なサツマイモを地上部から地下部まであますことなく活用でき、地域農業や産業の活性化にもつながり、国民の健康増進にも役立つものと思われます。

今回のアグリビジネス創出フェア2012での出展が「旬の研究成果」を活用していただく契機の1つになることを期待しています。

【広報普及室】



東京ビッグサイト(正面入り口付近)



“ぶるんぷるん”のゲルで説明

九州沖縄農業研究センター
ニュース No.42
平成25年1月17日発行

編集・発行

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構
九州沖縄農業研究センター広報普及室
〒861-1192 熊本県合志市須屋2421
TEL.096-242-7780,7530 FAX.096-249-1002
公式ウェブサイト <http://www.naro.affrc.go.jp/karc/>