

調 査 票

（回答機関名：福島県ハイテクプラザ）

終了年度	実施機関	試験研究課題名
平成 14 年度	ハイテクプラザ会津若松、日本獣医畜産大学、農業試験場、東北農業研究センター、食品メーカー 2 社	県産農産物を利用した機能性食品の開発
試験研究の目的・内容・結果		
<p>ダイズの機能性成分“イソフラボン”に着目し、栽培技術ではイソフラボンの多いダイズ品種として“東北 126 号”を特定すると共に、イソフラボンの多いダイズの栽培方法について明らかにした。また、加工技術としてイソフラボンの多い豆腐や低アレルゲンダイズを原料とした豆腐の調製法を確立するとともに、中小の製造現場でも容易に可能な“青臭み”の少ない豆乳調製法を開発し、菓子原料としての豆乳の汎用性を拡大した。</p> <p>以上の結果は産官共同研究開発事業 平成 12～14 年度研究成果報告書『県産農産物を利用した機能性食品の開発』（平成 15 年 3 月発行）にとりまとめ、成果普及講習会にて報告した。</p>		
利活用の状況		
<p>イソフラボン高含有ダイズ「東北 126 号」は、多収性で外観品質がよく、倒伏、ダイズモザイク病抵抗性にも優れていることから平成 14 年 9 月「ふくいぶき」として新たに品種登録され福島県の奨励品種に採用された。「ふくいぶき」の平成 16 年の県内における作付け面積（110ha）は前年（23ha）の約 5 倍に増加し、豆腐、納豆、味噌等々への利用も増え、地産地消の推進や農家の耕作意欲の高揚に貢献している。</p> <p>一方、共同研究の実施企業である乳業メーカーはこれ等の研究成果を活かし“青臭み”の少ない豆乳を原料として、ダイズの機能性を含有するアイスクリーム、ヨーグルト、プリン等々のデザートを試作し、未来博にて試売するとともにネンリンピック、東北ダイズシンポ、成果普及講習会等々で試食会を開催し、それぞれ好評を博してきた。メーカーとしては現在も商品開発の構想はあるが、未だ製品化されていない。また、県内の一部の豆腐メーカーは、豆乳による高齢者用食品に価値を認識し、開発意欲を示しているが商品開発には至っていない。</p>		
利活用にあたっての問題点		
<p>共同研究を行ってきた乳業メーカーには、豆乳を原料とした菓子作りにリスクを感じている。高齢社会にあつてダイズの機能性の果たす役割を深く認識し、時代に先駆けた商品開発を進める必要がある。また、豆乳を用いた高齢者用食品は大きな市場性が予想されるが県内の 1 豆腐メーカー単独での開発は技術的に困難である。</p>		
利活用を促進する提案		
<p>県内の他のメーカー（乳業、豆腐、菓子等々）への啓蒙と成果の技術移転が必要である。また、高齢者用食品の開発のためには、本腰を入れた技術的なサポートが必要と思われる。</p>		
外部評価アドバイザーのコメント		
<p>時流にも添い、成果が十分生かされているご報告に、大いなる賞賛を送ります。デザート類の試作品での豆乳と牛乳類の割合はどうでしょうか？また、機能性の期待できる量としてのイソフラボン含有は、可能でしたでしょうか。</p>		