

熊本県におけるブランドヤーコン作出の試み

～高機能性ヤーコン品種の育成と6次産業化の取り組み～

○松田靖¹・安田伸¹・黒田泰弘²・後藤慶一³・村田達郎⁴ (1:東海大・農, 2:東海大・工, 3:東海大・海洋, 4:東海大・基盤工)



●ヤーコン(*Smallanthus sonchifolius*)の特徴

- ・塊根部分が食用となり、塊茎で繁殖する
- ・機能性成分(フラクトオリゴ糖、抗酸化物質)を高濃度で含有する
- ・標高500m程度の中山間地が栽培適地で省力的な栽培が可能
- ・大規模産地が形成されていない
- ・日本国内で品種改良を実施している研究機関が他にない
- ・塊根の長期貯蔵が困難で周年出荷が難しいため、6次化を試みた



塊根⇒

●交配および組織培養による 雑種個体作出



ヤーコンの集合花と発芽

収穫時のヤーコンの形態

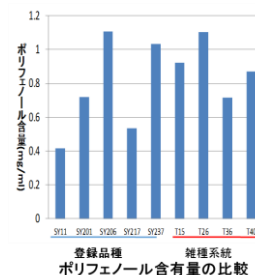
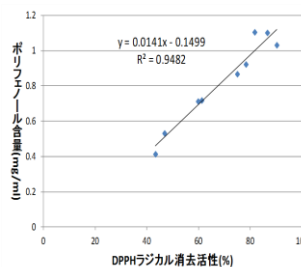
・94組合わせの1416小花で花粉発芽が確認できたが、得られた稔性種子は154粒

・組織培養による発芽誘導により17の発芽個体を獲得

●南阿蘇村および菊池市における試験栽培

・南阿蘇村東海大学学内圃場および菊池市のヤーコン生産者の2箇所登録品種および雑種系統の試験栽培を実施

・栽培、管理法についてもあわせて検討

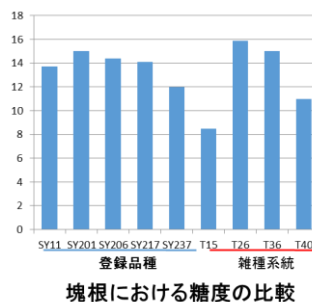


●ポリフェノール含有量および糖度の調査

・ヤーコン葉のポリフェノール含量と抗酸化活性に正の相関・・・ 相関係数0.95

・「ヤーコン茶」として利用される葉におけるポリフェノール類の変化に及ぼす遺伝子型および採集時期の影響、ポリフェノール類の構成を分析

・塊根におけるフラクトオリゴ糖の組成を分析



ヤーコン生産者と学生の共同で栽培・管理・調査を実施

●6次産業化の試み

・ヤーコンシロップ・・・機能性成分(フラクトオリゴ糖、抗酸化物質)の効率的な摂取が可能

生食用として販売できない小型の塊根を有効利用

・ブリヤーコン・・・(ブリとヤーコンの煮物)

青果として出荷できない夏季にも販売可能な缶詰(「ぶり大根」ではなく、「ブリヤーコン」)の作成・試作終了

