

本県農林水産物の機能性データベースの構築

(新成長戦略研究 健康長寿静岡の新たな機能性食品産業の創出)

(予算区分 研究費 研究期間 平成 28~30 年度)

担当 : 水産技術研究所 開発加工科 二村和視・望月万美子

【研究の背景とねらい】

- 本県は 439 品目もの農林水産物を生産する全国一の「食材の王国」であり、これら食材の栄養性や機能性に関する様々な研究が行われてきました。これらの研究成果を網羅的に情報発信するため、各研究所が一体となって多様な食材の情報を提供する「本県農林水産物の機能性データベース」を構築し、新しい機能性食品の開発を支援します。
- 水産技術研究所では、キンメダイ、ニジマスなどの本県特産水産物を分析するとともに、加工原料となり得る低利用部位の機能性成分についても情報を収集し、データベース化を進めます。

【研究成果】

- 本研究所のデータ及び文献から、本県の主要魚種や特産魚種の栄養成分や機能性成分に関する情報が収集できました。この中から、マグロ類、カツオ、サバ類、ウナギ、サクラエビ等の 30 魚種 (種類) を選定して、インターネット上にデータベースを構築しました (図 1)。データベースには、栄養成分や機能性成分の含有量や機能性に関する文献等の他、名前の由来、生息域や県内における産地などの情報を掲載しました。

HP アドレス : www.fsc-shizuoka.com/ (以下未定のため、決まり次第記入します)

- 低利用部位の機能性成分としてアンセリンを分析した結果、メバチでは、普通肉、尾肉及び頭肉において高い値を示しました (図 2)。アンセリンは、疲労を低減する効果があるとされていますので、アンセリンを多く含む部位を適切に摂取することで、その効果が期待できます。他のマグロ類についても調べた結果、メバチと同様に普通肉、尾肉及び頭肉においてアンセリンが多い傾向を示しました。同様に、キンメダイ、ニジマスについても部位別にアンセリン含有量を明らかにし、マグロ類とあわせてデータベースに掲載しました。



図1 機能性データベースの例

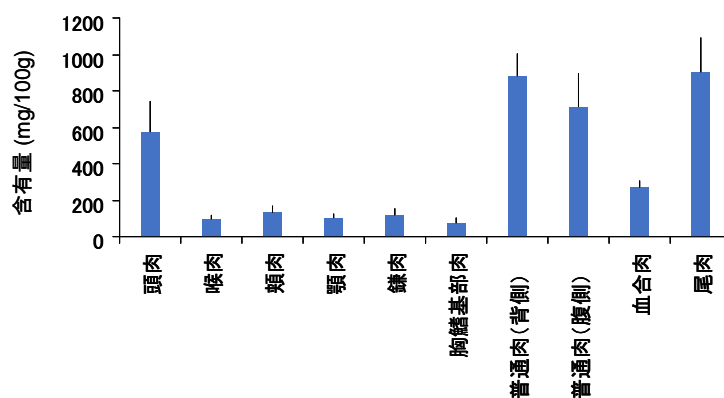


図2 メバチのアンセリン含有量

【研究成果の普及方法】

- データベースの構築により、静岡県産魚種の機能性成分を容易に検索できるようになるため、県内の水産物取扱業者、水産加工業者や養殖業者等と連携して、新たな機能性食品の申請や、機能性食品の開発に繋げて行く予定です。

(作成 平成 31 年 3 月)