

部局名

農学部 応用生物科学科

担当: 山崎 正夫



テーマ

地域を好きになる食品の研究



『郷土の食べ物と私たちの健康の関係』に興味を持っている著者は、西米良地方で小規模に栽培されてきた糸巻きダイコンと呼ばれる『伝統野菜』に興味を持ちました。研究の成果、このダイコンは健康機能性成分としてアントシアニンという色素と辛味成分を同時に持っていることを明らかにしました。その土地ならではの食材にまつわるストーリーとともに健康的な食材を提案できれば、これぞ地域貢献になるのではないかと思います。



詳細内容はQRコードから確認できます

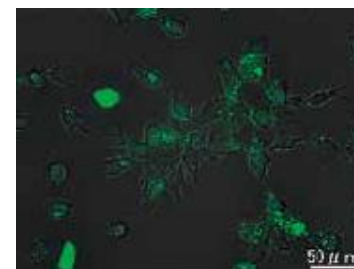
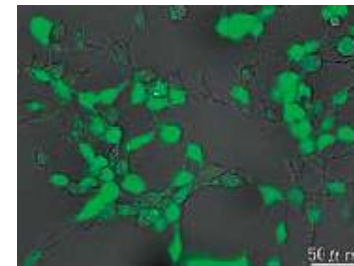
のうがく図鑑: <https://www.miyazaki-u.ac.jp/agr/books/book-abs/post-1.html>



糸巻きダイコンは色や形から大きく4つの形質に分けることができます。このダイコンの特徴はアントシアニンによる赤い色で、ダイコンの周りに糸を巻きつけたような模様があることが名前の由来になっています。



糸巻きダイコンの赤色は酸性できれいに発色し、酢に溶け出す性質があるため、酢漬けにすると非常にきれいです。



健康機能性の評価の1つとして『抗酸化活性』を細胞で評価したものです。緑色に見えているのが、『活性酸素』で、活性酸素を減らす（緑色を薄くする）作用を評価します。