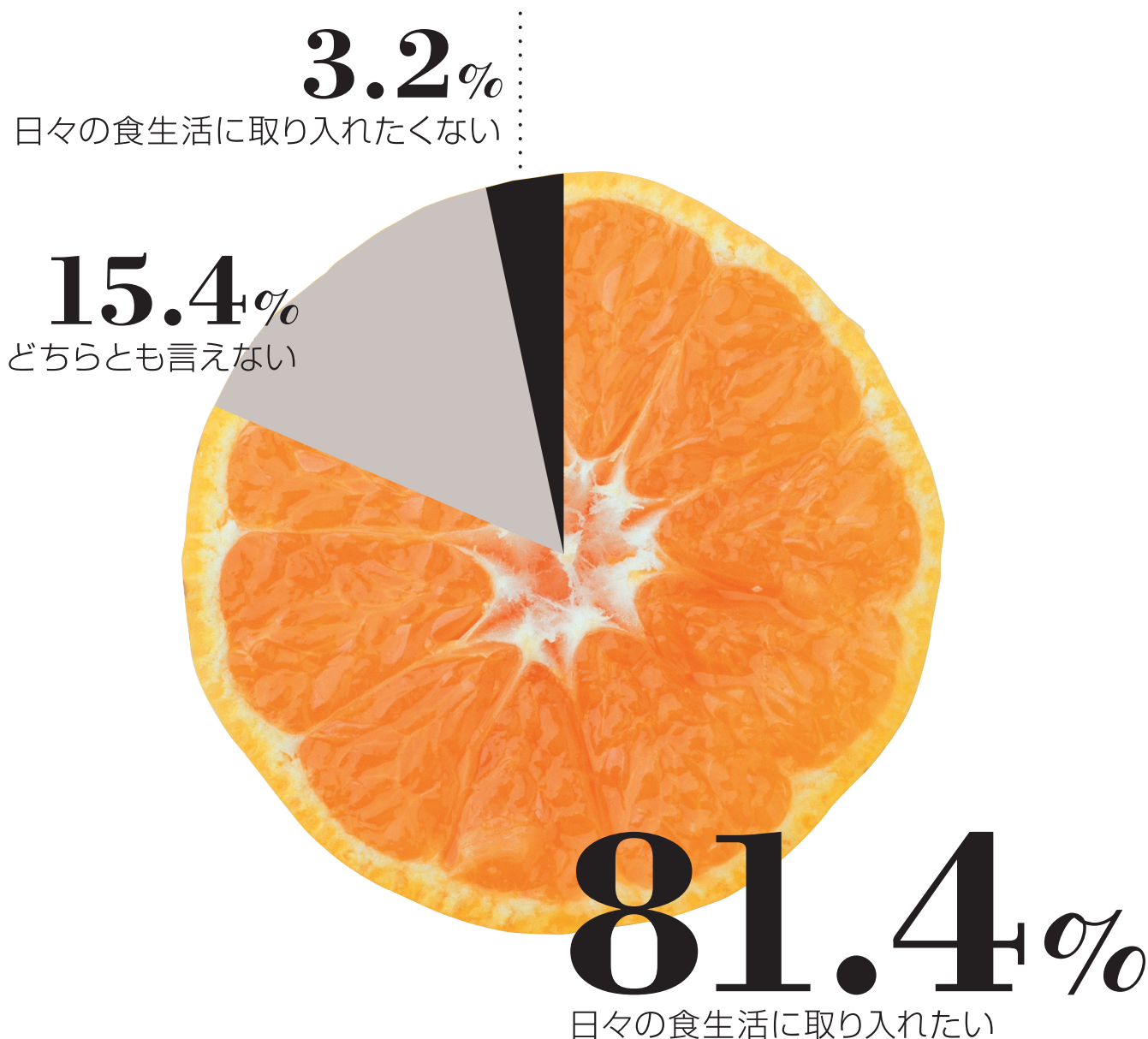


選ばれる食材 [機能性農産物]

健康に良いと言われる成分が多く含まれる農産物を取り入れたいか。

野村総合研究所 | 健康に悩みがあり、食生活に気を使っている人を対象にした機能性農産物の消費者ニーズ調査 [2,079人に対し2017年2月に実施]



選ぶなら、体に嬉しい方がいい。

毎日食べている食材を選ぶとき、美味しさにプラス、体が喜ぶ機能があれば、もっといい。

そんな現代人のために、農産物の中でも、とくに機能に着目した食材「機能性農産物」が注目を集めています。

機能性を持つ農産物って何だろう？

日本は緑と水に恵まれた国です。狭い国土ながら旬の豊かな食材を育て、バランスの取れた和食文化を発展させてきました。農産物の品質の良さ、品種の多様さ、安全安心であることに加え、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも相まって、日本の食は世界中から注目を集めています。

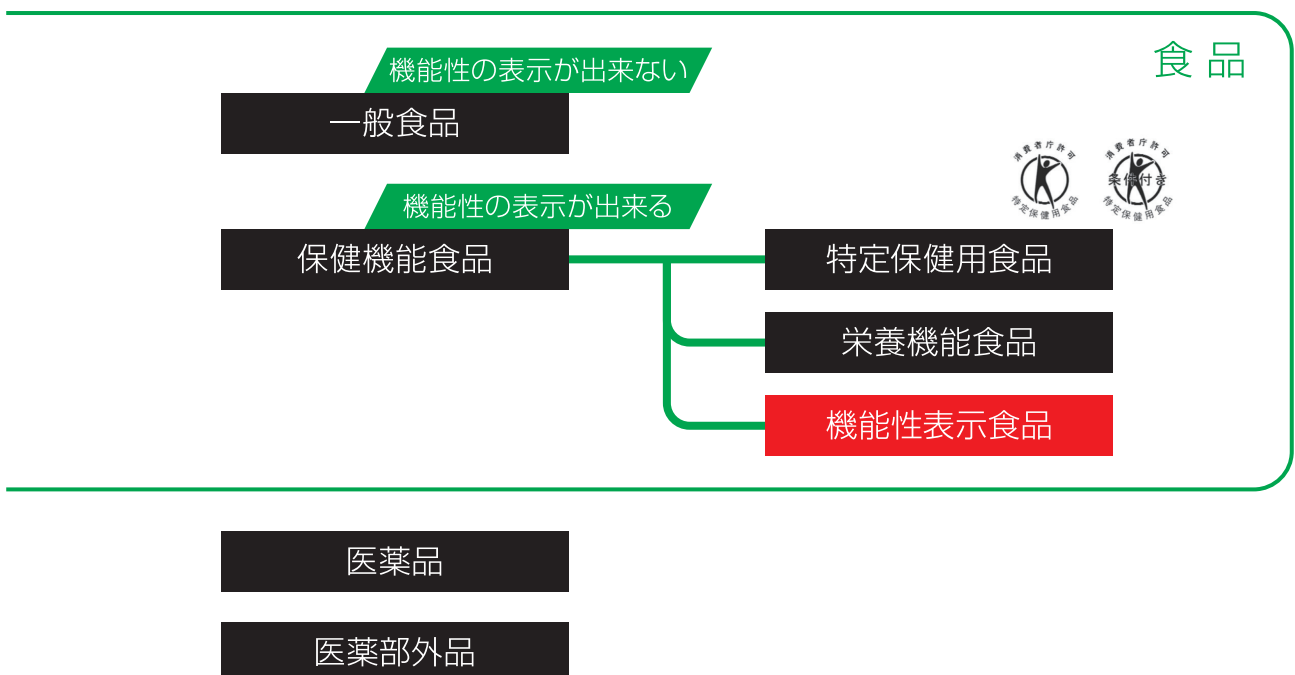
先祖が脈々と培ってきた食の素晴らしさを、これからの私たちの健康に活かさないでしょうか。昔から食べられてきた食材の中には、健康を維持するための機能を持つものも少なくありません。そんな特定の保健の目的が期待できる農産物を「機能性農産物」と呼んでいます。この機能性を積極的に消費者にアピールし、健康づくりに役立ててもらいたいという考えから「機能性表示食品制度」が生まれました。



機能性表示食品制度って知っていますか？

機能性が表示されている食品で馴染みのあるものといえば、まず「**特定保健用食品（トクホ）**」が浮かびます。これは、健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品のことです。その効果や安全性は国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

一方「**機能性表示食品**」は、申請する事業者の責任で、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。国が個別の食品審査を行い許可を出す「トクホ」とは違い、事業者が事前に安全性や機能性の情報を消費者庁長官に届けられたものです。また、加工品だけでなく生鮮品も含んだ食品全般が対象となります。認定されると「機能性表示食品」とパッケージ等に表示し、その機能をうたうことができます。そのほかにも、ビタミンやミネラルなどの栄養成分を国が定めた表現で表示できる「**栄養機能食品**」もあります。



機能性農産物に取り組んでいます。 機能性農産物への取組事例をご紹介します。



昔から一般的に広く親しまれている「温州みかん」です。その中でも「青島」と言われる品種で、他のみかんに比べて糖度が高く、日持ちがいいことが特徴です。

三ヶ日みかん | みかん

届出済み

● 特徴的な成分

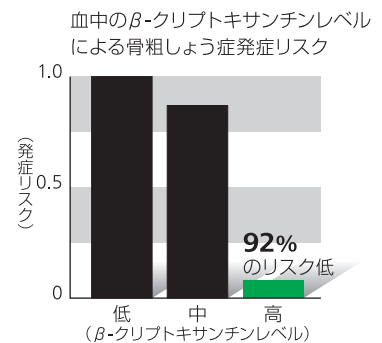
骨イキイキ元気！

β-クリプトキサンチン

みかんの黄色を作っている物質で、カロテノイドの一種。体の中ではビタミンAと同じ働きをします。特に骨代謝の働きを助けることにより、骨の健康に役立つとされています。

● 産地

静岡県三ヶ日町農業協同組合



出典：農研機構 果樹研究所



北海道北見地域で作られている玉ねぎ。一般の玉ねぎと比べると、加熱することで甘味と旨味が出て、玉ねぎ本来の味が楽しめます。また一般の玉ねぎよりもさらに長く貯蔵可能です。

さらさらゴールド | 玉ねぎ

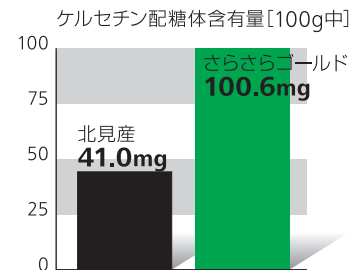
● 特徴的な成分

錆びない体をめざす **ケルセチン**

玉ねぎに含まれる「ケルセチン」は、ポリフェノールの一種で抗酸化作用が高いとされています。さらさらゴールドは、世界中300種類の玉ねぎの品種改良を重ねて開発され、ケルセチンが他の品種に比べて豊富なスーパー玉ねぎです。

● 開発者

植物育種研究所、三井物産



出典：日本食品分析センター 2015年



ソバの栽培が難しい北海道でも育てられるように品種改良されたダッタンソバ。通常のダッタンソバは苦味が強く、加水すると「抗酸化能」を持つルチンの大部分が分解されてしまうのが課題でした。「満天きらり」は苦味が弱く、ルチン分解酵素活性が極めて弱いため、加工食品にも向いています。

満天きらり | ダッタンソバ

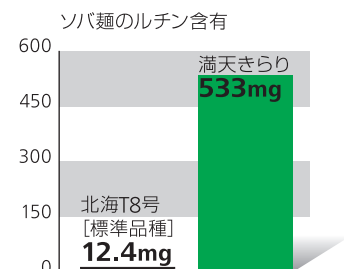
● 特徴的な成分

健やかな血管に **ルチン**

抗酸化性や脂質代謝改善効果が期待されるポリフェノールの一種。弾力性のある血管をつくり、血流をスムーズに流す作用が期待されています。ダッタンソバには「ルチン」が通常のソバの約100倍含まれています。

● 開発者

農研機構 北海道農業研究センター



出典：北海道農業研究センター試験

機能的農産物を広めて行くために。

消費者の方々が、機能的農産物のことを知り、理解を深め、積極的に選べるようにするために、さまざまな実証的な調査を行っています。この結果を受けてどのように市場を作り、機能的農産物をアピールしていくかを研究しています。

調査の流れ

調査対象 [キラリモチ/大麦、じゃばら/柑橘、クックゴールド/トマト、さらさらレッド/玉ねぎ]

1

流通段階での機能的関与成分含量の確認

収穫されてから消費者に届くまでの流通経路において、流通期間と保存温度の変化による機能的関与成分の変化を確認しました。



産地



物流センター



小売/スーパーなど

2

食品メニューの開発

生産地の思いやアイデアを参考に、複数のメニュー開発を行い、プロに評価してもらいました。



生産地でのアイデア出し



メニュー開発

- 食品関係者
- シェフ(和洋中)



プロによる評価

- 農産物ネット販売
- 飲食業
- 給食事業者
- コンビニエンスストア 等

3

テストマーケティング(消費者向け試食会、消費者ニーズの把握)

機能的農産物を活用したメニューを一般消費者に試食していただき、味に対する評価や改善意見を収集しました。



試食会(消費者)



アンケート実施



マーケティングデータの蓄積