

課題 番号	試験研究課題名 及び実施研究機関	実施 期間	研究概要	評価所見	総 括 評 価	研究成果の行 政施策・措置へ の反映方針
3006	フキ中のピロリジジ ンアルカロイド類の 低減に関する調査 研究 【実施研究機関】 フキ PA 低減コン ソーシアム ・(国研)農業・食品 産業技術総合研究 機構(食品研究部 門) ・愛知県 ・愛知県経済農業 協同 組合連合会 ・群馬県農業技術 セン ター ・徳島県 ・東京家政学院大 学	H30 ～R2	(背景・目的) ピロリジジンアルカロイド(PA)類は、一部のキク科、ムラサキ科等の植物に含まれる天然毒素で、PA 類の一部には、肝毒性を示すものがあり、海外では PA 類を含む植物由来の食品の大量摂取や継続摂取による健康被害が報告されている。わが国では、農林水産省の先行調査において、キク科フキ属のフキに PA 類が比較的高い濃度で含まれている場合があるが、伝統的なあく抜きによって PA 類を減らせることが明らかにされている。しかし、フキの品種や部位の違いによるPA 類の蓄積量の変動や、収穫時期や栽培条件等がPA 類の蓄積に及ぼす影響の詳細は未解明で、調理によるPA 類の動態についても詳細な検討はなされていない。 本研究では、フキ中の PA 類の蓄積に影響を及ぼす要因を解明し、その結果から、PA 類の蓄積を抑制する栽培方法の開発に資する情報を整理する。また、フキ中の PA 類を低減する加工処理法を開発することを目的とする。開発した低減技術について、生産者、加工事業者、消費者向けの資料を作成し、フキの生産や加工・調理の方法、消費の改善のための指導・情報提供への活用を目指す。 (研究項目) ①フキ中のピロリジジンアルカロイド類の蓄積に及ぼす要因の解明 ②フキ中のピロリジジンアルカロイド類の蓄積を抑制する栽培方法の開発 ③フキ中のピロリジジンアルカロイド類を低減できる加工処理法の開発	・ フキ中の PA 類濃度は、品種、部位(地面からの距離に近いほど濃度が高い)、収穫時期により大きく異なること、土壌 pH 低下および無施肥条件下では PA 類濃度が上昇することが明らかとなった。今後のフキ栽培における PA 類濃度低減に向けたフキ生産地への収穫・調製方法の指導における有効な情報が得られている。 ・ 調理工程による PA 類低減について検証を行い。あく抜き、特にゆでこぼしと水さらしの両方を行うことが PA 類低減に有効であることを科学的に明示した。本情報を消費者、加工業者に提供することで、PA 類摂取量の低減が期待される。	A	令和3年度内に、フキの産地に向けた PA を低減するための研究成果の説明会を実施すると共にフキのあく抜きを呼びかける消費者向けパンフレットを更新し、改めて周知を図る。