

VBL研究プロジェクト紹介

テーマ	高機能性成分による落花生品種の再評価と特産品化プロジェクト
研究者	平井 静（園芸学研究科）

千葉県を代表する農産物である落花生の生産量は全国の約80%を占めているが、生産者の高齢化や中国からの輸入品に押され、この20年間で半減している（図1）。しかも、現在市場で出回っている落花生は、大粒種の炒り莢としての利用がその大半を占めているため、今後の需要増大はあまり期待できない状況である。また加工された場合は、その加工工程において大量の種皮（薄皮）が廃棄物として処理されている。

一方、落花生小粒種の中には、種皮の赤みが強いものや、子実が甘くて濃厚のものも存在し、アントシアニンやレスベラトロールなどのポリフェノールや、オレイン酸などの機能性成分を高含有している可能性が期待されるものの（図2）、現在はほとんど栽培されておらず、成分分析も行われていないのが現状である。

そこで本研究では、「高機能性」かつ「未利用資源の有効活用」という観点から、高機能性成分によって落花生小粒種を再評価するとともに、その機能性を最大限に活かした商品を開発するために、成分含量を維持する加工法や生体での吸収効率に関する科学的知見を得て、特産品化を目指す。

図1 千葉県落花生生産量の年次推移（農林水産省統計より）

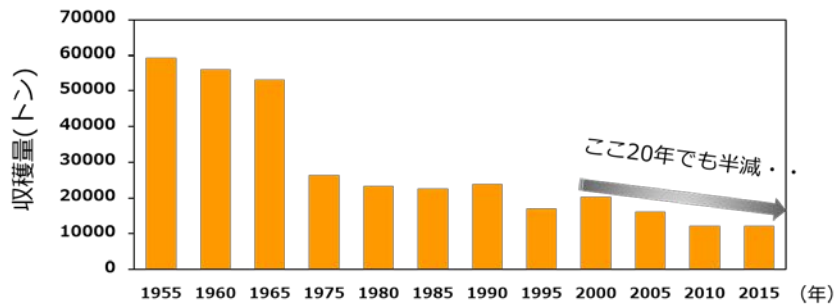


図2 落花生小粒種に期待される機能性

