

京野菜の独特のにおいやえぐみを取り除くことでジュースや菓子など加工食品の原料として利用する技術開発に、ファーマフーズや京都工芸繊維大、府中小企業技術センターなどが共同で取り組んでいる。麹菌や酵母菌、乳酸菌の複合発酵によって京野菜の高い栄養価を損なわず吸収しやすくするといい、年内の製品化を目指している。

菌複合発酵でえぐみ除去 高栄養価を吸収しやすく

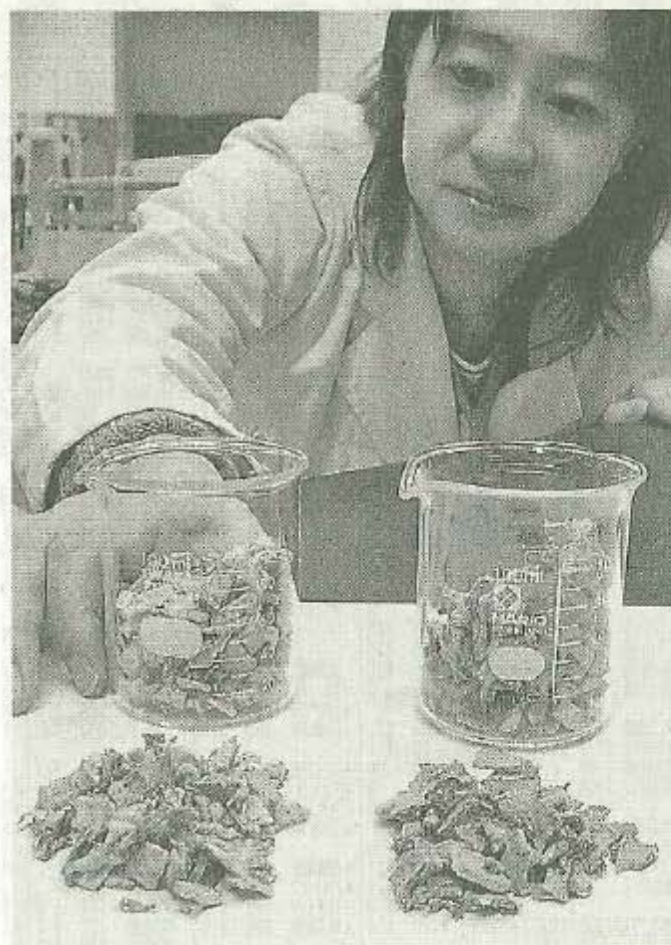
京野菜を菓子・ジュースに

京野菜は一般の野菜に比べて高い栄養価が魅力だが、料理の素材など使用方法が限定される。京野菜は一般の野菜に比べて高い栄養価が魅力だが、料理の素材など使用方法が限定される。京野菜は一般の野菜に比べて高い栄養価が魅力だが、料理の素材など使用方法が限定される。

京の産官学連携 年内製品化を目指す

え、京ニンジンや堀川こぼろをジュースや菓子の原料に使うにはにおいやえぐみが障害だった。用途拡大のために発酵技術を活用することにした。

みそ、しょうゆづくりに使われる麹菌は、野菜のにおいやえぐみ成分を分解するほか、栄養成分を吸収しやすい状態にする。ビール製造に使う酵母は雑菌の繁殖を防ぎ、乳酸菌は中性脂肪を低減させるアミノ酸を合成す



社の谷典子主席研究員は「実用化されると京野菜ジュースや京野菜ヨーグルトなどとして手軽に食べてもらえるのではないかと。府もブランド京野菜増産戦略を進めており、京野菜の市場拡大につながってほしい」と話している。

麹や酵母、乳酸菌を使って複合発酵させた京ニンジン・左と堀川こぼろの試作品（京都市西京区・ファーマフーズ）