

京野菜の栄養 ヨーグルトに

府など産官学開発

京都の伝統野菜を利用した機能性食品素材を研究するファーマフーズと漬物製造販売、もり（京都市右京区）、京都工芸繊維大、京都府中小企業技術センターは、こうじ菌で京野菜を発酵させ粉末にした食品素材「京野菜麴」を開発した。野菜のミネラルが体内に吸収されやすく、同素材を入れたヨーグルト「写真」を十六日から発売する。



堀川ごぼうなど 発酵粉末「麴」入り

近畿経済産業局の委託事業「地域資源活用型研究開発事業」として二〇〇七年から研究を始めた。京野菜は発酵しやすい聖護院かぶらと堀川ごぼう、京にんじんを選び、日本酒醸造などに使用するこうじ菌で発酵させた。ファーマフーズや同大学が野菜ごとに適した発酵温度や湿度などを研究した。

発酵により、他の成分と結合していた京野菜のミネラルが分解され、体に吸収されやすくなることが分かった。また、京野菜独特のえぐみや苦みも抑えられた。

京野菜麴を使ったヨーグルトは、乳酸菌入り飲料などを製造販売する日本ルナ（八幡市）が販売する。ファーマフーズは「いろいろな食品に利用してもらいたい。京野菜の市場拡大にもつながる」（開発部）としている。