

# 健康ニーズに注目した生鮮食品の成分分析やレシピ開発で大阪産（もん）の魅力を発信！

食と農の研究部  
食品グループ

## ■背景と目的

2015年にスタートした**機能性表示食品届出制度**では、生鮮食品もその対象となっています。当所では、大阪府の依頼を受け、第3期中期計画期間（令和2年度～令和5年度）に大阪産（もん）の付加価値向上を目的に、**府内農水産物の機能性成分**を調査しました。

## ■事業の内容

調査の結果、大阪湾の**マイワシ**には、中性脂肪を低下させる**ドコサヘキサエン酸（DHA）**や**エイコサペンタエン酸（EPA）**が豊富に含まれること、**大阪なす**や**水なす**には、高めの血圧を低下させることができる**ガンマアミノ酪酸（GABA）**が多く含まれていること、さらに、**泉州きくな**には、光による刺激から目を保護する**ルテイン**が多く含まれていることがわかりました。これら大阪産（もん）の一部は既に商品化されています。



図1 大阪産（もん）の農水産物に含まれる機能性成分の例

さらに、水なすに含まれる機能性成分の一つ、GABAを増加させる技術等の開発に取り組み、GABAを強化した加工品が商品化され、また、家庭でも手軽に作れる「**GABA増しレシピ**」をホームページ等に10種類（2024年8月現在）公開しています。



図2 GABA増しレシピの例と公開先

## ■今後の方向性

これまでのGABAやDHA・EPAの調査に加えて、高血圧の予防に重要とされている「減塩」に関する技術開発に取り組むため、国立循環器病研究センターおよび大阪成蹊大学と連携協定を締結しました。

この3者の連携で、事業者向けのセミナーを開催したり、業界向けのアンケートを実施したりして、適切な技術開発ニーズを把握し、大阪産（もん）を活用した減塩製品の開発に取り組みます。さらに、大阪産（もん）を活用した減塩レシピの開発も進めています。

掲載論文：北田ら（2022）日本食品保蔵科学会誌, 48, 259-265  
北田ら（2023）食品と容器, 64, 212-217