

報道関係者各位

今年から水なすはGABA増しで！
官学連携による、新たな食べ方提案レシピを公開

大阪府立環境農林水産総合研究所（以下、環農水研）は、大阪成蹊大学と共同開発した「水なすのGABA増しレシピ」のレシピカードと料理動画を本日より公開します。

レシピカードと料理動画は、環農水研及び大阪成蹊大学HPや産直通販サイト食べチョクの大阪府特設ページからご覧いただけます。また、レシピカードはJA直売所でも配布します。

レシピ考案・カードデザイン・動画作成は、大阪成蹊大学の学生によるものです。サラダや漬物でおいしい泉州水なすの新しい食べ方を、ぜひお試しください！



<GABA増しレシピとは>1日20mgの継続摂取で高めの血圧の低下、1回28mgの摂取で仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感の軽減等さまざまな機能が報告されている機能性関与成分GABA。泉州水なすはGABAを豊富に含みます（1本150gあたり平均38mg）。さらに、GABA増しレシピでは、家庭でも行える「漬け置き」調理で1食のGABA量を2倍以上に増加させることができます。

<レシピ掲載ページ> ◇環農水研HP (<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/recipe/>)
◇クックパッド (<https://cookpad.com/kitchen/49320775>)
◇大阪成蹊大学公式サイト (<https://univ.osaka-seikei.jp/research/case/>)

<料理動画掲載ページ> ◇YouTube (#1味噌漬けグラタン <https://youtu.be/vQjE5isdFNM>)
(#2味噌炒め <https://youtu.be/rxrR618KO1A>)

<レシピ配布店舗> ◇JA大阪泉州農産物直売所 こーたり～な（泉佐野市松風台3-1-1、kotarina.com）
◇JAいずみの農産物直売所 愛彩ランド（岸和田市岸の丘町3-6-18、ja-izumino.or.jp/farmstand）

<その他のレシピ紹介ページ> ◇産直通販サイト 食べチョク 大阪府特設ページ（近日公開予定、tabechoku.com/ulp/municipalities/）



■ 地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ

農林水産物や加工食品等の高品質化や保存性に関する研究開発を行っています。また、府から「大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンター」の運営業務委託を受け、地域資源を活かした経営改善に取り組む農林漁業者等を支援しています。

中小企業や農林漁業者の皆様が新たな食品を開発・改良するときにはお気軽にご連絡ください。技術相談を始めとして、分析機器・調理加工機器の利用、共同研究開発等、多様な制度で皆様の取り組みを支援します。

■ 大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコース

経営学、食学、情報学の3領域からなる文理融合のカリキュラムにより、「食」のマネジメント力を養い、食品・飲料メーカー、百貨店、外食・中食産業や食品流通業、商社、農業法人など食関連のさまざまな分野で活躍できる人材を育成しています。

<環農水研と大阪成蹊大の連携>大阪府 環境農林水産部 流通対策室の官学連携コーディネートのもと、大阪成蹊大学経営学部 経営学科 食ビジネスコースの調理師資格、栄養士資格を持つ学生がレシピ考案を担当し、環農水研食品グループが調理条件の検討と含有量分析を担当。また、泉州水なすを使った GABA 増しレシピを多くの消費者の方々に知ってもらいたいという思いから、今回、レシピカード及び料理動画の作成に取り組みました。



(写真) 環農水研において、実際に大阪成蹊大学経営学部経営学科食ビジネスコース(高畑 能久教授、伴 みずほ准教授)の学生が調理し、写真及び動画の撮影を行いました。

<参考 環農水研における泉州水なすの GABA に関する調査>

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/recipe/>



<今後の展望>引き続き連携し「泉州水なす」に加えて、新たに「大阪なす」を使った GABA 増しレシピ開発に取り組み、来夏の公開をめざします。

【お問合せ先】

地方独立行政法人
大阪府立環境農林水産総合研究所
食と農の研究部 食品グループ
宮原、高井、橘田
〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度 442
TEL : 072-979-7063 FAX : 072-956-9691

大阪成蹊大学
広報企画部 草野、山内
〒533-0007 大阪市東淀川区相川 3-10-62
TEL : 06-6829-2606 FAX : 06-6829-2747
メール : kouhou@osaka-seikei.ac.jp