

プレスリリース

令和5年3月22日 14:00

河南記者クラブ 会員各位

大阪府内の農産物で初の機能性表示食品誕生！

富田林の千両なすの^{ギャバ}GABAが熱い

環農水研が^{ギャバ}GABA⁽¹⁾の含有量を分析した乾農園の「富田林の千両なす」が大阪府内の農産物で「初めて」機能性表示食品として販売されました！
(届け出番号H758)

大阪・関西万博のテーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」。「健康」を支える食べ物の機能性について正しい情報を得て選択していくことが、今後ますます重要となります。環農水研では大阪で採れた農水産物の機能性表示に向け、相談対応や科学的根拠となるデータの分析などを行っています。

富田林の千両なすには、120gあたり20mg以上⁽²⁾の^{ギャバ}GABAが含まれていることが環農水研の分析で明らかとなり、「高めの血圧を低下させる」という機能性を袋に表示することができました。

いよいよ千両なすのシーズンが始まります。機能性が表示された大阪のなすを店頭で見かける機会が増えますので、手に取って表示を確認いただき、健康づくりの参考にいただければと思います。

また、^{ギャバ}GABAは調理の仕方で量を増加させることが可能です。環農水研では、大学や料理研究家と共同で^{ギャバ}GABA増しレシピを開発し紹介していますので、併せてご活用ください。

- (1) ^{ギャバ}GABAとは γ （ガンマ-）-アミノ酪酸（Gamma-AminoButyric Acid）の略で、「1日20mgの継続摂取で高めの血圧を低下させる作用がある」とされています。
- (2) 環農水研が分析したデータから統計解析した、果実120gあたりの下限値



乾農園「富田林の千両なす」



店頭販売の様子

<参考 泉州水なすの GABA 増しレシピ>

大阪なすでも同様の料理で GABA 増しを行うことができます。

HP : <https://www.knsk-osaka.jp/recipe/index.html>

こちらの QR コードからもご覧いただけます→



■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」の運營業務委託を受け、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。