

嗜好性と機能性を併せ持つ新たな大豆加工応用化技術の開発」
(事前評価)

B委員	青大豆加工の取り組みは秋田県などでもやっていますが。	青丸くんを奨励品種にしているのは岩手のみで、国内トップクラスの青色で特徴があります。
	テーマ6の機能性との仕分けはどうなっているのですか？	青大豆のイソフラボンについては基礎データがまだないので、当センターでやるべきと考えております。
	なぜ大豆に絞ったのか。行政対応でしょうか？	そうです。
D委員	おっしゃるとおり基礎データを出すべき。イソフラボンについても、量だけでなくどのようなイソフラボンが含まれているのか、どういうオリゴ糖が含まれているのかなどをしっかりとやるべきと考えます。	他の品種との違いを出せるようにしたいと思います。
A委員	イソフラボンについては岩手大学でも研究されていますし多く含まれる豆腐も商品化されています。消費者が健康食品指向なのでどんどん売れていいと思いますが、その割には伸びていないようです。	豆腐のようなよく食べられる基本的な食品は、売り上げがそう伸びるものではないと思うので、バリエーションを広げるように考えたいと思います。
B委員	全く新しい食品を考えたらいかがですか？	まだ具体的にはあげられないが、今までにないようなものを作って出していければよいと思います。
A委員	青色の成分は何ですか、その機能性をねらっていないのですか？	主成分はクロロフィルです。
B委員	クロロフィルは機能性がいろいろあるのでいいねらいと思います。	(補足)：クロロフィル以外の機能性成分も含めて分析を行い、青丸くんの活用範囲を広げていきたいと考えています。