



詳しく

高知県が関わったコリンエステルの研究開発について、聞いてみました。

「ナスには、機能性成分であるコリンエステルがたくさん含まれているんです。」平成28年に信州大学の中村浩蔵准教授から頂いた1本の電話から、研究が始まりました。

当時は「ナスに機能性?! コリンエステル?」と初めての言葉に戸惑ったことを覚えています。ナスの消費拡大に寄与できる可能性についてJAに確認し、研究への協力を頂くまでに時間はかかりませんでした。高知県農業技術センターも中村先生を中心研究者としたナス高機能性コンソーシアムに参画し、農林水産省の革新的技術開発・緊急展開事業として研究を実施しました。

研究から明らかになったことは、コリンエステル（アセチルコリン）の含有量は、開花後の日数の経過に伴って増加することでした。このことは開花から収穫までの日数が比較的に長くなる冬春ナスを栽培品目の主体とする高知県には有利な結果でした。

さらに、北海道情報大学や信州大学によって、ナス由来コリンエステルの臨床試験による機能性（拡張期血圧、気分改善）立証と論文化が達成され、高知なすを使ったサプリメント、漬物、生鮮ナスの機能性表示食品が販売できるようになりました。こうした情報が新聞やホームページに掲載されると、一般の消費者の方からは「どこで購入できるのか。」といったお問い合わせを多く頂き、その反響の大きさに驚いています。

産地としては、この研究成果をさらに情報発信することで、ナスの消費拡大に取り組んでいきたいと考えています。

機能性を表示したナス商品を見かけた際には、是非、お召し上がりください。

令和3年3月 高知県農業技術センター研究担当者

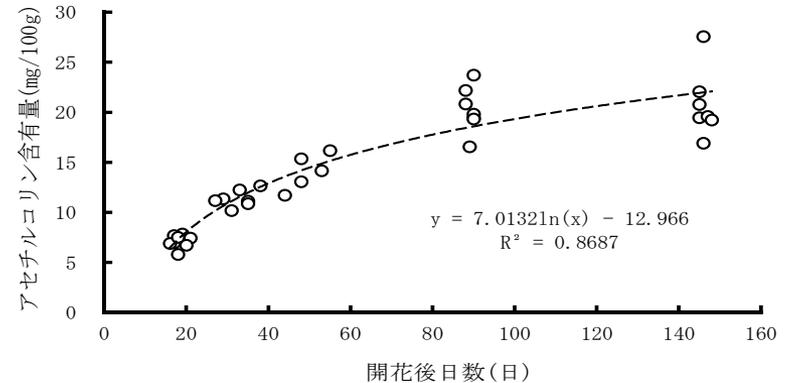


図 開花後の日数とアセチルコリン含有量
注1) 2019年6月3日に高知県農業技術センター試験ハウスで収穫した果実を信州大学で定量分析
注2) 高知県内で栽培されている主な3品種を供試



(上) JA高知県の“高知なす”
(右) 高知なすを原料に作られた製品