

## 県産野菜の機能性成分の含有量調査

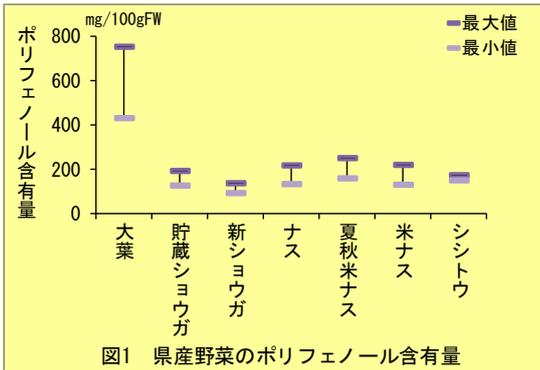


図1 県産野菜のポリフェノール含有量

注1) 図1~3は2ヶ年分のデータの最大・最小値で示した。  
 注2) 図1、2は可食部の生重100gあたりで、図3はトロロックス相当量で示した。

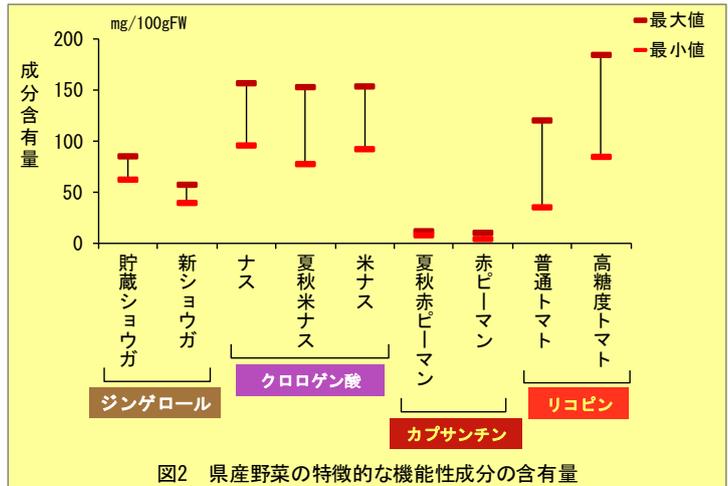


図2 県産野菜の特徴的な機能性成分の含有量



写真 図1~2を測定した液体クロマトグラフィー

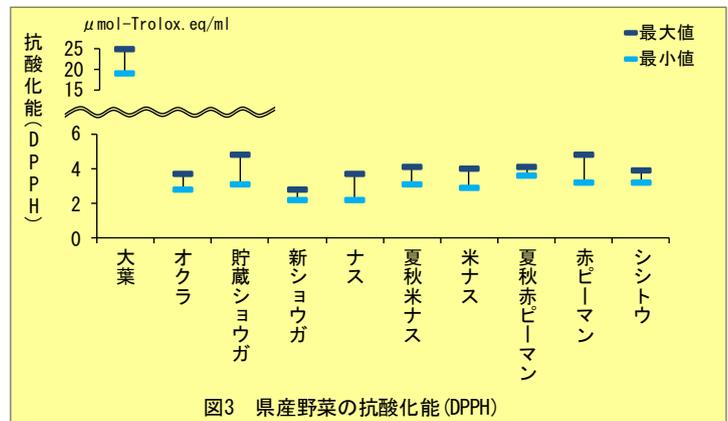


図3 県産野菜の抗酸化能 (DPPH)

厚生労働省の推進する「健康日本 21」で1日あたりの野菜摂取量350g以上が目標に定められるなど、野菜に含まれる栄養素や機能性成分が注目されています。

そこで、県産野菜の特徴的な機能性成分の含有量や、活性酸素を消去する力を示す抗酸化能を2シーズンにわたって測定しましたので、概要を紹介します。

代表的な機能性成分であるポリフェノールは、大葉に多く含まれることが分かりました(図1)。また、ポリフェノールの一種で新陳代謝を活発にするショウガのジンゲロール、生活習慣病の予防効果が期待されるナス類のクロロゲン酸およびカロテノイドの一種でガン等の疾病リスクを軽減する効果が報告されている赤ピーマンのカプサンチンとトマトのリコピンを測定しました。その結果、ジンゲロールは新ショウガより貯蔵ショウガに、リコピンは普通トマトよ

り高糖度トマトに多く含まれましたが、クロロゲン酸やカプサンチンの含有量には作型等による違いが認められませんでした(図2)。更に、大葉のポリフェノールやクロロゲン酸、リコピンは測定の最大値と最小値の幅が大きく、その年の天候や収穫時期による影響を受けやすいと考えられました(図1、2)。一方、これらの機能性成分には強い抗酸化作用があり、身体の中の余分な活性酸素を取り除いて病気や老化を防ぐと言われてしています。測定した県産野菜の中では、とくに大葉の抗酸化能が高いことが分かりました(図3)。

今後は、得られたデータから機能性の高まる時期や栽培法など本県野菜の「強み」を検討し、消費宣伝等にも役立てていく予定です。

(品質管理担当 政岡由紀 088-863-4916)