

大和の伝統野菜「大和まなのベビーリーフ」を商品化

奈良県地域結集型研究開発プログラムでは、希少性と健康ニーズに応える伝統野菜「大和まな」の機能性に着目した食品としての開発と、生産と消費の拡大を目指しています。

本事業の参画企業である(株)パンドラファームグループ(奈良県五條市)が、スーパーマーケット KINSHO(近商ストア)にて、「大和まな」のベビーリーフ(幼葉)だけを使った新商品「大和まなのベビーリーフ」の販売を開始します。

伝統野菜の新しい用途を提案して消費拡大を図ります。

商品名	大和まなのベビーリーフ
価格	179円(税込み)
商品内容	約5cmの幼葉 100枚程度 約30g/パック 成葉に比べ柔らかく、あく抜き等をせずに水洗だけでサラダや、味噌汁の具材に使っていただける野菜です。
販売場所	スーパーマーケットKINSHO (奈良県内の真美ヶ丘店、高の原店、学園前店)
販売日・量	11月5日 真美ヶ丘店・50パック 11月8日・12日・15日 真美ヶ丘店、高の原店、学園前店の3店舗で50パック
生産状況	播種10月中頃、面積2アール



「大和まなのベビーリーフ」の開発は、奈良県地域結集型研究開発プログラムと19年度の県「新商品サービス開発事業」の助成を受けて、今年の夏から商品企画に取り組んできました。共同研究機関の奈良女子大学では、成葉よりベビーリーフのほうが、機能性成分であるイソチオシアネートが豊富に含まれることが確認されています。生産は、(株)パンドラファーム関連会社の農業生産法人の(有)農悠舎が担当しました。

高まる健康志向や安全な食を求める地産地消志向に応え、大和の伝統野菜で、ベビーリーフという新たな食形態を提案することにより、若い世代にも受け入れやすい商品となっています。

■大和の伝統野菜

大和の伝統野菜とは、

1. 戦前から本県で生産が確認されている品目
2. 地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培法等により「味、香り、形態、来歴」に特徴をもつもの
3. 季節、地域限定などでも入手可能なものを言い、次の17品目を県が認定しています。
①大和まな ②千筋みずな ③宇陀金ごぼう ④ひもとうがらし ⑤軟白ずいき ⑥大和いも ⑦祝だいこん ⑧結崎ネブカ ⑨小しょうが ⑩花みょうが ⑪大和きくな ⑫片平あかね ⑬紫とうがらし ⑭黄金まくわ ⑮大和三尺きゅうり ⑯大和丸なす ⑰下北春まな

■大和まな（真菜）



中国から渡来したツケナ（漬け菜）は、奈良時代初期に書かれた「古事記」に「菘」と記載があるように、わが国の野菜の中で最も古い野菜のひとつです。その後、全国に広まり各地に独特の品種が成立していきました。その一つ「大和まな」は原始系に近い品種とされ、葉は大根に似た切れ込みがあり、濃緑色、肉質柔らかく、甘みに富んだ野菜です。

〔主な料理法〕煮物、漬物、おひたし

■「大和まな」に関する研究と企業化の推進について

奈良県地域結集型研究開発プログラムでは、「大和まな」の機能性に着目した食品の開発と、より栽培しやすく機能性の高い優良品種の開発を進めています。

本年2月には、(株)パンドラファームグループが、大和の伝統野菜として、パルシステム生活協同組合連合会（首都圏の生協連合体）を通じた共同購入販売を行い、530セットを完売し、好評を得ました。さらに、今年度も販売を予定しております。

また、本事業の参画企業である田村薬品工業㈱が、「インターフェックスジャパン 2008（会期：H20.7.2～4）」と「食品開発展 2008（会期：H20.10.15～17）」に、「大和まな」をはじめとした3種の大和野菜（「大和まな」、「大和きくな」、「千筋みずな」）を使用した、野菜不足を手軽に補える「青汁大和野菜プラス」の試作品を出展し、それぞれ好評を得ました。

県では、研究成果を活かして、奈良県の農産品ブランド育成に取り組んでいきます。