

## 大和まなをはじめとした奈良の伝統野菜が健康食品に 田村薬品工業(株)「食品開発展2008」に試作品出展 ～ 地域産業の活性化と大和野菜のブランド力向上をめざして ～

奈良県地域結集型共同研究プログラムでは、大和まなの機能性食品としての開発と、希少性と健康ニーズに応える伝統野菜・大和まなの生産と消費拡大をめざしています。

そのような中で、本事業の参画企業である田村薬品工業(株)が、「食品開発展2008」(2008年10月15日～17日 東京ビッグサイト <http://www.hijapan.info/ja/>)に、「青汁大和野菜プラス」を出展しています。奈良県の伝統野菜を健康食品として出展する新たな試みです。

### 大和マナなど大和野菜の青汁試作品を出展

今回、田村薬品工業(株)が出展する「食品開発展2008」では、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の試作品を展示。

消費者の間で高まる健康志向や奈良の伝統野菜の持つブランド性と希少性のイメージを訴求した商品を目指しています。

(<http://www.hijapan.info/ja/list/company.php?id=236>)



### 大和マナ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。

また、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、通信販売を行い、好評を得ました。

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

## <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>



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ある。その後、全国に広まり各地に独特の品種が成立していった。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、甘みに富む。

〔料理法〕 煮物、漬物、おひたし

〔生産地〕 大和高田市、奈良市、宇陀市 他 約 4ha

### <大和きくな>



室町時代末頃に渡来した野菜。菊に似た独特の香りがある。

香りが強く株張り型の中葉、葉の切れ込みが少ない大葉がある中で、香気が柔らかで葉が大きく切れ込みの深い中大葉種が奈良県で選抜され全国に広まる原形となった。

〔料理法〕 鍋物、すきやき、おひたし

〔生産地〕 曽爾村、奈良市、天理市 他 約 16ha

### <千筋みずな>



奈良では葉が細く葉先の切れ込みの深い系統の水菜が水田の裏作に栽培されてきた。ひとつの株元から伸びる無数の細く白い葉柄と、緑色のぎざぎざした葉の清楚な色合いは、みずみずしさを感じさせる。千筋みずなは、歯ごたえを残す程度にあまり煮込まないことが調理のこつ。霜にあたってからがさらにおいしくなる。

〔料理法〕 鍋物、和え物、サラダ

〔生産地〕 曽爾村、奈良市、御杖村、天理市 他 約 24ha

## <食品開発展>

食品分野の研究・開発、品質保証、製造技術担当者向けの専門展示会として1990年にスタートし、2008年で第19回を迎えます。

食品開発展は、機能性素材・健康素材を集めた**Hi (Health Ingredients Japan)** と分析・計測・衛生資材、製造技術を集めた**S-tec (Safety and Technology Japan)** よりなり、近年の食品分野の2大潮流となっている「健康と安全」に関するアジア最大の技術展として内外の関心を集めており、昨年は、出展登録企業585社、ブース数960小間と、前年比10%増の規模となっています。