

## 秋田蓴を活用した新商品と伝統文化の発信



秋山 美展

秋田県立大学 生物資源科学部 教授

秋田蓴は背丈が2メートル近くになる大きな蓴です。かつては東北から北海道にかけて自生していたそうですが、現在は秋田県の一部地域でしか見ることはできません。秋田の名物を謳った「秋田音頭」には、♪ 秋田の国では雨が降っても唐傘などいらぬ手頃な蓴の葉さらりとさしかけサッサと出て行くかえ・・・♪ と謳われています。

このように秋田名物として知られた秋田蓴ですが、これまで食品としての利用はほとんどなされておりました。この秋田蓴を食材として利用し秋田蓴の伝統文化を発信することを目的として活動を始めたのが佐藤郁子さんです。佐藤さんは「秋田ふき粉会」を立ち上げ、秋田蓴を活用した様々な新商品の開発にチャレンジしています。

昨年の5月に秋田蓴の加工法について相談を受

け、蓴の粉末化に関する加工技術支援や新商品開発に関するアドバイスを行ってきました。左の写真は秋田ふき粉会と地域食品企業との連携によって開発された秋田蓴の粉末を配合した稲庭うどんです。ほのかな蓴の香りと自然な緑色が美しい商品に仕上がっています。秋田蓴は6月中旬に刈り取りが行われますが、秋田ふき粉会では市民を対象とした蓴の刈り取り体験会を企画するなどして若い世

代への伝統文化の継承にも力を入れています。

秋田ふき粉会では稲庭蓴うどん以外にも、餃子の皮に蓴粉末を配合した「ふき餃子」や食卓塩としての「蓴塩」（いずれも仮称）などの開発も進めており、秋田蓴を活用した一連の商品ラインナップが整いつつあります。これら新商品の開発に対して製造技術支援や販路開拓のアドバイスを続けていきたいと考えております。

蓴やフキノトウは、古来より漢方薬として用いられてきました。蓴には種々の生理活性物質が含まれており、これらの中にはがんの原因物質として知られている活性酸素の毒性を消去できる機能（活性酸素消去能）を有するポリフェノールが含まれています。秋田蓴の活性酸素消去能を調べたところ、秋田ふき粉会が開発した「ふき茶」では高い消去能（緑茶と同等以上）が認められました（秋田県立大データ、未発表）。秋田蓴の生理機能を活かした新商品の開発には更なる産学官連携の拡大が必要です。本事業のネットワークを活用してシーズの発掘とマッチングを進めたいと考えております。

東北には未利用、未活用の地域資源がまだまだ手つかずの状態です。例えば里山に自生する山菜は、いくなれば有機無農薬作物に他なりません。旬の山菜を全国に直接デリバリーできるように山菜の新たな市場開拓ができるでしょう。

氏名：秋山 美展（あきやま よしのぶ）

専門分野：商品開発、食品製造技術、機能性食品

所属・役職：秋田県立大学生物資源科学部応用生物科学科 教授

略歴：乳業会社研究所（新商品開発、製造技術開発、研究管理等）。秋田県総合食品研究所食品加工研究所長（地域企業支援、製造技術開発、研究管理等）。

メッセージ：

【得意とする分野】新商品開発に関する技術・情報支援、食品製造技術および装置に関する相談対応、食品の生理機能を活用した商品開発。

【産学連携に関する実績】文部科学省産学官連携促進事業 秋田県央エリア事業研究総括（H19-21）、文部科学省産学官連携促進事業 事後評価員および課題審査員（H20-21）

