

健康長寿に

県、県内企業が試作今春発売へ

ラッキョウ飲料

試作に成功したラッキョウを用いた飲料水。血中の中性脂肪低下も確認され、今春の商品化を目指している



おいカットし飲みやすく

中性脂肪低下に効果

健康長寿のブランド化を目指し食品開発を進めている県は、

県内企業と共同で県内産のラッキョウを使った飲料水の試作品を開発した。ラッキョウの栄養素を損なうことなく好き嫌いの多い独特のにおいをカット。摂取試験では血中の中性脂肪が低下することを確認している。さらに改良を進め、今春の商品化を目指している。

県と民間業者が共同で研究する本年度の健康長寿食品開発事業の一環。健康食品開発も行っているファンデーション・インナーメーカーのエル・

ローズ（本社福井市、前川長慶社長）がラッキョウの栄養成分に着目し研究開発を提案、県と昨年四月から研究を続けてきた。

完成した試作品は琥珀色の飲料。ラッキョウ独特のにおいや味はせず、あっさりして飲みやすいのが特徴。ラッキョウには水溶性食物繊維「フルクタン」が豊富で、開発したドリンク一本（五十ミリ）内には生のラッキョウ五粒分、酢漬けならラッキョウ十粒分に相当するフルクタンが含まれている。

このため飲料水にした場合でも実験の結果、血中の中性脂肪を低くすることを研究開発で実証した。さらに血中コレステロールの低下や、食後の血糖値を抑制する作用も期待されている。

フルクタンを損なわずに、においを抑える開発技術は現在、特許を出願している。県食品加工研究所やエル・ローズでは

「生活習慣病予防にぴったりの飲料水。ラッキョウを原料にした飲み物はこれまでになく、飲みやすくするのが大変だった」と話しており、飲料中のフルクタンを割合をさらに増やせないか改良中。採算性や価格設定を含めさらに検討していく。

県民三百人を対象にしたアンケートでも半数以上が飲み続けられるとの回答を得ており、五月ごろの販売を予定している。

同研究所と民間業者による健康長寿食品開発はこのほか、県内産梅果汁を使った「めんつゆ」の試作品もできており、今夏の販売を目指している。めんつゆは梅に含まれるクエン酸の酸味を利用し、梅の香りと程良い酸っぱさが特徴。冷やしめん用のつゆとしての活用が見込まれている。

県と民間業者が共同で研究する本年度の健康長寿食品開発事業の一環。健康食品開発も行っているファンデーション・インナーメーカーのエル・ローズ（本社福井市、前川長慶社長）がラッキョウの栄養成分に着目し研究開発を提案、県と昨年四月から研究を続けてきた。

完成した試作品は琥珀色の飲料。ラッキョウ独特のにおいや味はせず、あっさりして飲みやすいのが特徴。ラッキョウには水溶性食物繊維「フルクタン」が豊富で、開発したドリンク一本（五十ミリ）内には生のラッキョウ五粒分、酢漬けならラッキョウ十粒分に相当するフルクタンが含まれている。

このため飲料水にした場合でも実験の結果、血中の中性脂肪を低くすることを研究開発で実証した。さらに血中コレステロールの低下や、食後の血糖値を抑制する作用も期待されている。

フルクタンを損なわずに、においを抑える開発技術は現在、特許を出願している。県食品加工研究所やエル・ローズでは

「生活習慣病予防にぴったりの飲料水。ラッキョウを原料にした飲み物はこれまでになく、飲みやすくするのが大変だった」と話しており、飲料中のフルクタンを割合をさらに増やせないか改良中。採算性や価格設定を含めさらに検討していく。

県民三百人を対象にしたアンケートでも半数以上が飲み続けられるとの回答を得ており、五月ごろの販売を予定している。

同研究所と民間業者による健康長寿食品開発はこのほか、県内産梅果汁を使った「めんつゆ」の試作品もできており、今夏の販売を目指している。めんつゆは梅に含まれるクエン酸の酸味を利用し、梅の香りと程良い酸っぱさが特徴。冷やしめん用のつゆとしての活用が見込まれている。

県と民間業者が共同で研究する本年度の健康長寿食品開発事業の一環。健康食品開発も行っているファンデーション・インナーメーカーのエル・

ローズ（本社福井市、前川長慶社長）がラッキョウの栄養成分に着目し研究開発を提案、県と昨年四月から研究を続けてきた。

完成した試作品は琥珀色の飲料。ラッキョウ独特のにおいや味はせず、あっさりして飲みやすいのが特徴。ラッキョウには水溶性食物繊維「フルクタン」が豊富で、開発したドリンク一本（五十ミリ）内には生のラッキョウ五粒分、酢漬けならラッキョウ十粒分に相当するフルクタンが含まれている。