



帯広畜産大学

Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine

シーベリーの機能性評価および商品化に関する研究

著者	小嶋 道之
発行年	2011-02
URL	http://id.nii.ac.jp/1588/00004133/

シーベリーの機能性評価および商品化に関わる研究

帯広畜産大学食品科学研究部門 准教授 小嶋 道之

連絡先 E-mail: kojima@obihiro.ac.jp TEL: 0155-49-5547

キーワード: シーベリー、食品機能性、小果樹、抗肥満

概要

シーベリー (*Hippophae rhamnoides* L.) は、北欧やカナダ、中国などの寒冷で雪の少ない地域に適応した小果樹で、北海道において栽培が拡大しつつある。シーベリーの葉の機能性や果実の加工・保存技術について研究を進めている。

シーズの特徴

シーベリー (*Hippophae rhamnoides* L.) は、北海道の数か所で試験栽培されている小果実で、オレンジ風味を呈するビタミンA、C、Eおよび脂質を多く含み、すでに北欧やロシアにおいては食品素材として広く利用されている。積雪の少ない寒い地域が栽培適地となっている。国内生産量はごく僅かであるが、ここ数年で栽培面積が急増している果実の一つである。現在、道内の研究機関や民間企業によりシーベリー研究会を運営し、シーベリーの栽培、育種、機能性成分の評価、商品化に向けた取り組み等を行っている。このうち、小嶋研究室では、シーベリーの葉の機能性（抗肥満作用）について研究を進めている。現在流通している加工品は中国等からの輸入品で、中国東北部では最近10年間にシーベリーを200万ha植林して強化小果樹に位置付けていることから、今後大量の果実が中国から輸入され、国内産の価格下落が懸念されている。しかし、加熱処理された輸入果汁は品質劣化が著しく、生鮮果汁とは顕著に異なることから、国内果実は高い市場性を有している。したがって、生鮮果汁本来の風味と機能性を保持する加工・保存技術と製品化技術の開発により競争力強化が可能である。



士幌高校のシーベリーの収穫

これまでの活用事例・技術移転

果実については、シーベリー研究会のメンバーにより商品開発が進んでいる。

研究者からのメッセージ

プラム、ブルベリー、ハスカップ、ラズベリー、カーランツ等の小果樹についても研究しています。

参考情報: シーベリー葉ポリフェノールによる高脂肪食投与雄マウスの抗肥満効果 日本食品科学工学 Vol. 54 (2007), No. 11 pp. 477-481

問い合わせ先: 帯広畜産大学地域連携推進センター E-mail: crcenter@obihiro.ac.jp

Tel: 0155-49-5771