

ルチンを多く含むダツタンソバ 「満天きらり」加工品の体脂肪率上昇抑制効果

ダツタンソバには、ルチンという機能性成分が普通ソバの100倍以上含まれていますが、苦味が強いためあまり食されてきませんでした。「満天きらり」は、苦味を生じる原因となる酵素（ルチン分解酵素）活性が極めて低いため、苦みが軽減された新しいダツタンソバ品種です。現在、「満天きらり」を配合した麺等の加工品の開発が進められていますが、付加価値を高めた利用を促進するためにはルチン等の成分含量や機能性効果を明らかにする必要があります。そこで、「満天きらり」を使用した麺およびクッキーに含まれるルチン含量を評価し、ヒト介入試験による生活習慣病予防効果を検証しました。

☆ 技術の概要

1. 「満天きらり」を5割配合した乾麺およびクッキーには、ルチンがそれぞれ95%および50%が分解せずに残存します。5割配合麺1食分（乾麺80g）中のルチン含量は、茹で後の減少率を考慮すると約300mgになります。5割配合クッキー1食分（50g）中のルチン含量も約300mgです。
2. ヒト介入試験では、試験食群「満天きらり」5割配合麺（あるいはクッキー）を1日1食分摂取）において、体脂肪率で4週目にプラセボ群「満天きらり」を含まない麺（あるいはクッキー）を1日1食分摂取）より有意な上昇抑制が見られました。また、体重およびBMIでも8週目にプラセボ群より有意な減少が見られました（図）。

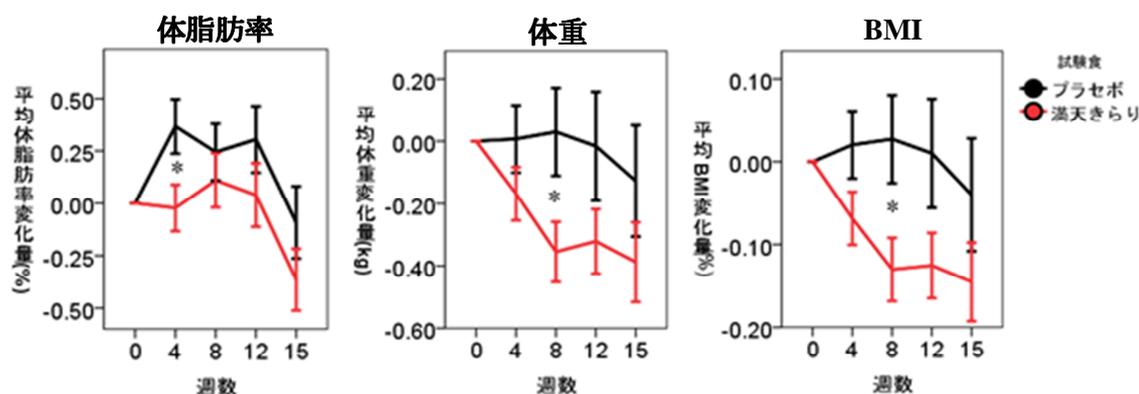


図 ヒト介入試験における体脂肪率、体重およびBMIの変化量

☆ 活用面での留意点

1. 本研究の結果は北海道食品機能性表示制度（ヘルシーDo）のエビデンスデータとして利用され、「満天きらり」を使用した一部の商品が認証を受けています。
2. 詳細については、農研機構北海道農業研究センター 資源作物グループまたは農産物評価利用グループ（TEL：0155-62-2721）にお問い合わせください。

（農研機構 北海道農業研究センター 石黒浩二）