

「食と農」の博物館 展示案内

No.24
東京農業大学「食と農」の博物館
〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2-4-28
TEL.03-5477-4033 FAX.03-3439-6528

開館時間 午前10時～午後5時(4月～11月)
休館日 午前10時～午後4時30分(12月～3月)
月曜日(月曜が祝日の場合は火曜)・毎月最終火曜日
大学が定めた日(臨時休業がありますのでご注意ください)

展示期間
2007.12.4～2008.1.31

紫サツマイモの秘密



紫サツマイモ品種「ムラサキマサリ」

はじめに

「栗より甘い十三里」といわれるものがありますが、これは埼玉県川越のサツマイモのことです。サツマイモは栗よりも甘く、川越が江戸から十三里(約50km)のところにあり、このようにいわれています。

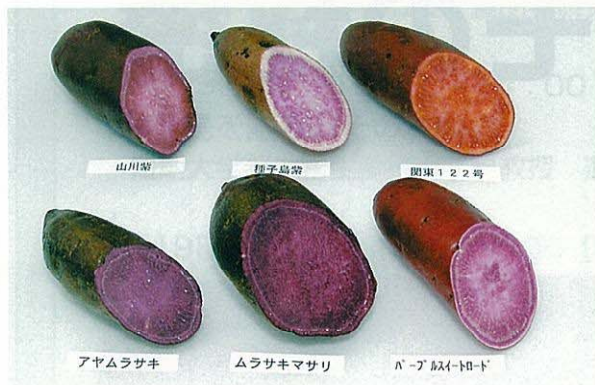
サツマイモは皮が赤茶色で中身は黄色、焼き芋にするとホクホクして甘いことで大変人気の食べ物です。しかし、世界中にはサツマイモは約3,000もの品種が

あると言われています。その中には皮が赤いものや白いもの、中身が黄色いものや白いもの、オレンジ色したもの、紫色したものまでたくさんあります。

今回、いろいろなサツマイモを展示します。特に紫色したサツマイモにスポットを当てご紹介します。紫サツマイモには他のサツマイモにない特長がありますので、普段の生活の中でお役に立てば幸いです。

紫色の正体

紫サツマイモは紫色の色素がぎっしり詰まっているために紫色をしているのです。この紫色の色素の正体はアントシアニンという成分です。アントシアニンはポリフェノールの一種で、葡萄に含まれている紫色の色素と同じものです。紫サツマイモのアントシアニンは葡萄のそれに比べ耐熱性や耐光性に優れているため、ジュースやお菓子など食品用の天然色素として使われています。紫色した食べ物によく使われていますので、皆さんも知らないうちに食べているかもしれません。



様々な紫サツマイモ

紫サツマイモの秘密

紫サツマイモのアントシアニンには様々な健康機能性があります。その中でも代表的な機能性をご紹介します。

①抗酸化能

ポリフェノールには抗酸化能があることはよく知られています。抗酸化能とは活性酸素(ラジカル)を取り除く働きのことです。体の錆を取る働きといえれば分かり易いと思います。

②肝機能改善効果

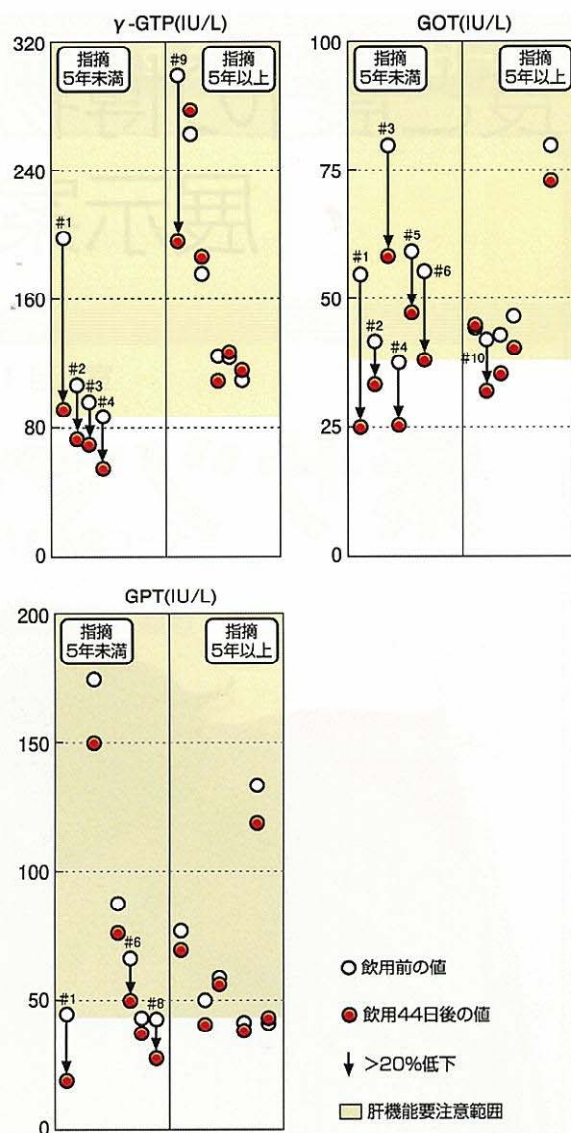
肝機能を表す γ -GTP、GPT、GOTの数値が改善されることが分かりました。ヒトに40日間毎日飲んでもらった試験では、肝機能の数値が高いと指摘を受けて5年以内の人に数値の低下が顕著にみられました。(右上:図1参照)

③血圧上昇抑制効果

血圧についても40日間飲み続ける前と後では血圧が低下することが確認できました。

④血液サラサラ効果

ラットにストレスを与え血液をドロドロにした状態で水と紫サツマイモジュースを飲ませたところ、紫サツマイモジュースを与えたラットの血液はストレスを与える前の状態に近づいていました。また、ヒトでも血液サラサラ効果が確認できました。



＜図1:ヒト介入による肝機能改善効果試験＞

美味しく食べて健康に

このように紫サツマイモは様々な健康機能性を持っています。癌や高血圧などの生活習慣病予防食材として、紫サツマイモやその製品を美味しく食べていつまでも健康でいたいものです。



紫サツマイモの商品一例

紫サツマイモセミナーおよび料理教室

■12月8日（土）

13:00～13:30

セミナー：「紫サツマイモの美味しい食べ方」

講師：九州沖縄農業研究センター 機能性利用研究チーム 研究員 菅原晃美

会場：「食と農」の博物館2F セミナー室

定員：30名（先着順）

■12月15日（土）

13:00～13:30

セミナー：「紫サツマイモの秘めたる力」

講師：九州沖縄農業研究センター 機能性利用研究チーム 研究員 沖 智之

会場：「食と農」の博物館2F セミナー室

定員：30名（先着順）

13:30～15:00

料理教室：「家庭でできる紫芋の簡単スイーツ」

講師：元菊南温泉観光ホテル総料理長 大島 孝

会場：「食と農」の博物館2F セミナー室

定員：30名（先着順）

■1月19日（土）

13:00～13:30

セミナー：「有色サツマイモについて（仮題）」

講師：社団法人農林水産技術情報協会

会場：「食と農」の博物館2F セミナー室

定員：30名（先着順）

13:30～15:00

料理教室：「家庭でできるカラフル芋の簡単一品料理」

講師：元菊南温泉観光ホテル総料理長 大島 孝

会場：「食と農」の博物館2F セミナー室

定員：30名（先着順）

●参加費：無料

●申込み：ご希望のセミナーまたは料理教室名、お名前を下記宛にお電話またはFAXにてお申し込みください。

独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構

九州沖縄農業研究センター 広報普及室（担当：野中）

TEL. 096-242-7530 FAX. 096-242-7769

◎この催しは紫サツマイモの消費者認知の拡大、実需者による新需要喚起、紫サツマイモの新産地形成を目的に、九州沖縄農業研究センター、東京農業大学、(社)農林水産技術情報協会の共同事業によるものです。また、農林水産省生産局補助事業「新需要創造フロンティア育成事業」の一環でもあります。

「世界自然遺産 屋久島の扉を開くー活躍する東京農大OBー」展

■特別講演会

<講演会日程>

12月8日(土) 13:00~14:00【場所】2F展示室

「屋久島を語る その1」

短期大学部栄養学科教授 食品学研究室 安原 義

12月15日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「屋久島を語る その2」

短期大学部生物生産技術学科教授 遺伝育種学研究室 藤垣 順三

1月19日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「ポンカンの美味しい食べ方を語る ～とびっきり美味しい果物の発信基地～」

農学部バイオセラピー学科講師 人間植物関係学研究室 宮田 正信

1月26日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「屋久島の喰い道楽を語る」

目黒区「花冠」料理長・料理学校

「食のデザインスクール」レコール バンタン講師 松本 栄文(農大OB)

2月9日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「タンカンの美味しい食べ方を語る ～とびっきり美味しい果物の発信基地～」

農学部バイオセラピー学科講師 人間植物関係学研究室 宮田 正信

3月1日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「屋久島の果物加工を語る ～ポンカン・タンカンなどの加工について～」

応用生物科学部食品加工技術センター講師 野口 智弘

3月15日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「わが故郷、屋久島を語る」

地域環境科学部生産環境工学科教授 池水工学研究室 渡辺 文夫

3月29日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「屋久島の景観を語る」

地域環境科学部造園科学科准教授 造園樹木学研究室 濱野 周泰

4月26日(土) 13:00~14:00【場所】1F映像コーナー

「屋久杉を伐った鋸を語る」

教職・学術情報課程准教授 星野 欣也