



平成29年10月24日(火) 岐阜県発表資料			
所管課	担当係	担当者	電話番号
産業技術課	技術支援係	光井 輝彰 粥川 壮優	内線 3049 TEL058-272-8366(直通) FAX058-278-2679
産業技術センター	食品部	鈴木 寿 加島 隆洋	TEL058-388-3151 FAX058-239-3155
(有)糀屋柴田 春次商店		柴田 達夫	TEL0577-32-0653

岐阜県産業技術センター、^{こうじやしばたはるじしやうてん}(有)糀屋柴田春次商店、岐阜大学の
産学官連携による新商品が完成しました！

～ 飛騨特産のエゴマ^{かも}*¹を用いた機能性調味料「飛騨えごまの醸しだれ」～

県産業技術センターでは、平成27年度から飛騨地域の伝統作物である「エゴマ」の搾油済み子^ま実^{じつ}*²について、発酵により機能性素材化を図る研究を行ってきました。

このたび、(有)糀屋柴田春次商店(高山市)及び岐阜大学との連携により、機能性成分として報告がある「リノレン酸エチル³*³」を多く含む発酵調味料を開発し、「飛騨えごまの醸しだれ^{かも}」として商品化します。

商品は、10月25日(水)から、高山市内の同商店の直売店で限定販売します。

記

1. 新商品の概要

- (1) 商品名 「飛騨えごまの醸しだれ(ドレッシング調味料)」
- (2) 製造者 (有)糀屋柴田春次商店(高山市松ノ木町199)
- (3) 特徴
 - ・岐阜県オリジナルエゴマ品種「飛系アルプス1号⁴*⁴」の搾油済み子実を使用
 - ・独自の発酵・醸造技術によりリノレン酸エチルを高含有
※自社の米味噌製品比で10倍以上
 - ・化学調味料不使用(エゴマの発酵によるアミノ酸を高含有)
 - ・小麦・大豆アレルゲンフリー(味噌・しょうゆ不使用)
※詳細は別添資料をご参照ください。
- (4) 発売日・販売場所等
 - ・平成29年10月25日(水)から発売開始
 - ・本年度は直売店(高山市)のみ限定販売(1,200本程度)
 - ・希望小売価格(消費税別)1,000円/本(230g)
- (5) 商品に関するお問い合わせ
(有)糀屋柴田春次商店 電話 0577-32-0653



2. 研究経過と産学官の連携について

◆平成 27 年度

- ・エゴマオイルが健康面からブームとなり、搾油後に残る「搾油済み子実」の大量廃棄に伴う企業負担が増加。
- ・県産業技術センター食品部と(有)糶屋柴田春次商店が、搾油済み子実の有効活用を図るため、がん細胞の増殖抑制作用の報告がある「リノレン酸エチル」を多く醸成することを目的とした『飛騨特産エゴマを用いた機能性調味料の開発』をテーマに共同研究を開始（～平成 31 年度末（予定））。
- ・調味料の醸造に適した麴や、原料の配合・塩分濃度等の検討を通じ、当該成分を醸成・高含有化したエゴマ発酵調味料の開発に成功。
（目標値 180mg/100g（自社の米味噌製品比で 10 倍以上）に対し、244～547mg/100g）

◆平成 28 年度

- ・エゴマ発酵調味料のスケールアップ試験^{※5}とドレッシングタイプ調味料の試作開発を実施。
- ・エゴマ発酵調味料の機能性評価（がん細胞の増殖抑制作用）を岐阜大学応用生物科学部・矢部教授の協力を得て実施し、米味噌の文献値を上回る効果（約 6 倍の効果）を確認。

◆平成 29 年度

- ・スケールアップ試験により生産されたエゴマ発酵調味料で、リノレン酸エチルの醸成を確認。
- ・ドレッシングタイプ調味料「飛騨えごまの醸しだれ」の商品化を決定。

◆今後の展開

- ・新たな商品開発によりシリーズ化を進めていくとともに、大都市での展示会に出展し、健康志向の強い消費者に対して販路拡大を図る。

3. 用語解説

- ※1 エゴマ : シソ科シソ属の 1 年生作物。子実は含油率が高く（4 割以上）、搾油するための原材料として利用されている。おはぎ、和え物、五平餅など飛騨地域の郷土食の食材としても利用され、日常的に食されている。
- ※2 搾油済み子実 : エゴマの搾油歩留りは約 3 割で、残り 7 割は「搾油済み子実」となる。全国唯一のエゴマ登録品種「飛系アルプス 1 号」の搾油済み子実は酸化劣化が早く、貯蔵が困難なため有効利用が進んでいない。
- ※3 リノレン酸エチル : がん細胞の増殖抑制作用、香味成分としての報告がある化合物。
- ※4 飛系アルプス 1 号 : 県中山間農業研究所（高山市）が飛騨地域全域の約 70 系統の中から選抜した、岐阜県オリジナルのエゴマ品種。
- ※5 スケールアップ試験 : 実用化のため、生産規模を拡大して行う試験。