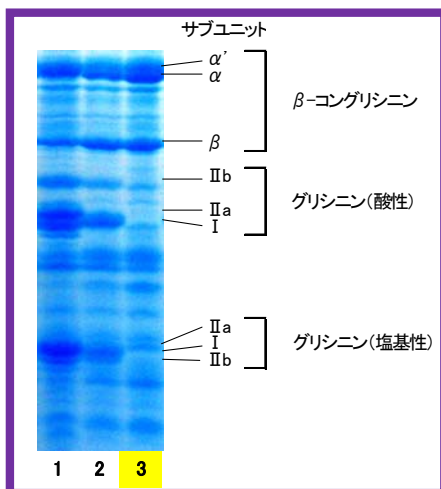


機能的蛋白質 β -コングリニンに富む ダイズ新品種「ななほまれ」

機能的蛋白質 β -コングリニンとは

β -コングリニン は大豆貯蔵蛋白質の主要成分のひとつで、血液中の**中性脂肪**を低下させる機能性があり、すでに**特定保健用食品**の原料として利用されています。

ななほまれ は、長野県が育成した高 **β -コングリニン** 大豆品種です。蛋白質**グリニン**を欠失しているため、 **β -コングリニン**の低コスト生産にも期待が寄せられています。



「ななほまれ」は機能的蛋白質を多く含

品 種	β -コングリニン	
	含有率 (mg/g)	標準比率 (%)
ななほまれ	115.9	(180)
タマホマレ	64.1	(100)

2006~2008年産大豆の平均値(不二製油株式会社)

グリニンのサブユニットを欠失した「ななほまれ」(レーン3)は、 β -コングリニン含有量が増加している

普通の品種と同じ栽培で同等の収量

品 種	栽培性			収量性
	成熟期	草丈(cm)	子実重(kg/10a)	
ななほまれ	10月24日	68	385	
タマホマレ	10月28日	76	383	

2003~2008年の平均(長野県中信農業試験場、現 長野県野菜花き試験場、農林水産省大豆育種指定試験地)

「ななほまれ」(左)は従来品種(タマホマレ右)と同じ栽培方法で大豆生産ができる

「ななほまれ」の生産者と、機能的食品を製造・販売する実需者がグループをつくり契約栽培

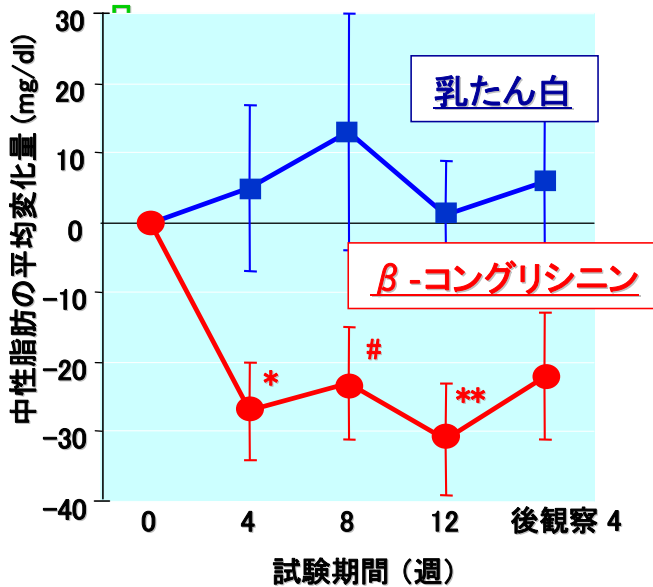
新需要創造協議会の設立
(社)農林水産技術情報協会が設立を支援

β-コングリシニンの生理機能

β-コングリシニンはダイズ蛋白質の主要成分であり、血中中性脂肪低下や内臓脂肪低下に重要な役割を果たします。1日2.5 - 5gの摂取でその効果が得られます。さらに最近の研究で血糖値の低下にも効果が認められ、メタボ対策には最適な食品素材です。

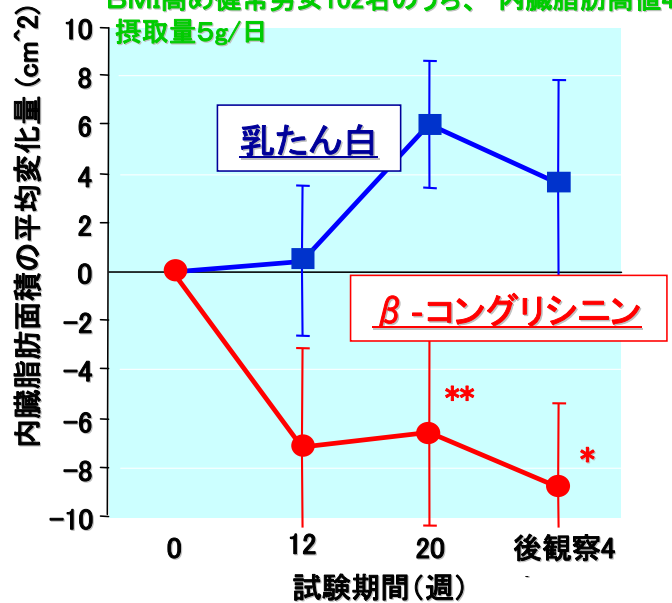
①血中中性脂肪低下効果

中性脂肪高め健常男女138名、摂取量5g/



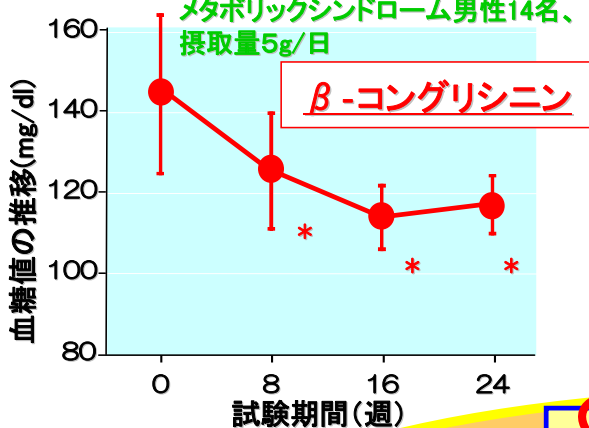
②内臓脂肪低下効果

BMI高め健常男女102名のうち、内臓脂肪高値46名
摂取量5g/日

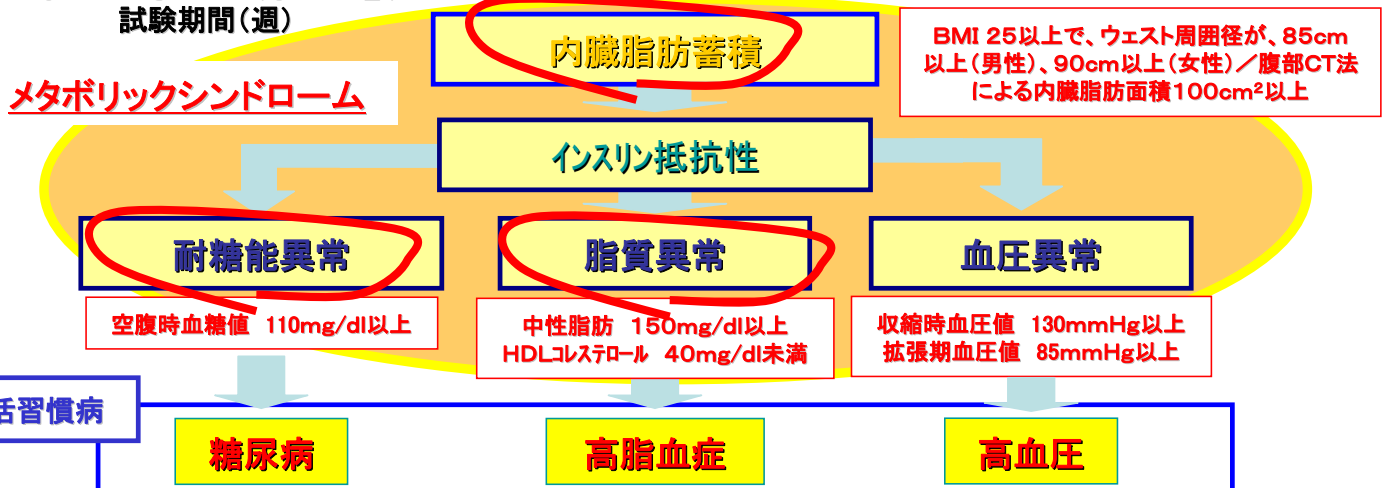
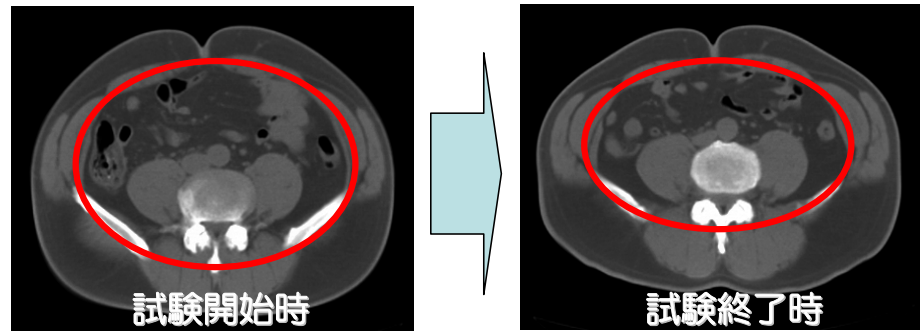


③血糖値低下効果

メタボリックシンドローム男性14名、
摂取量5g/日



④試験被験者の内臓脂肪の変化～腹部CT映像



β-コングリシニン高含有大豆を用いた 機能性食品素材・食品の開発製品

β-コングリシニンには**血中の中性脂肪の低減効果**があります。
β-コングリシニンの分離性と収率性に優れた原料大豆「**ななほまれ原種**」を用いて、長野県豆腐商工業組合青年部が開発した商品の一例をご案内します。

おとうふ ヨーグルトケーキ

豆腐屋が造るとなれば「健康的なスイーツ」を造りたい！

健康食品である大豆製品を多くの方々に食していただく機会をつくれるか？

そんな思いから開発されたこの商品に、今回この大豆を使用することにより、より一層健康的においしく楽しめれば幸いです。

甘味もオリゴ糖使用により身体に優しい商品です。

豆乳スープ

昨今の健康志向や食通の方々にも好評を得て、今では鍋の一つとしても定着してきました「豆乳鍋」

その豆乳を今回の大豆を用いた物に置き換える事で、皆で鍋を囲んでおいしく・楽しく・そして健康的にもなれば幸いです。

また「ダシ」も無添加の物を使用して身体に優しい商品です。

「ななほまれ」の生産者と、機能性食品を製造・販売する実需者がグループをつくり**契約栽培**

新需要創造協議会の設立

(社)農林水産技術情報協会が設立を支援