

NEWS RELEASE (2023年5月9日) 取材依頼

垂水産パースニップの研究成果を活用した加工品が完成

垂水をパースニップの主要産地へ

報道機関 各位

平素より本学の報道に関しては大変お世話になっております。本学農学部の加治屋勝子研究教授と垂水大同青果株式会社による共同研究から生まれたパースニップに関する研究成果の活用として、ポタージュスープとグリッシーニが発売されます。次のとおり記者発表をおこないますので、是非、取材・報道方お願いいたします。

【趣旨等】

本学農学部食料生命科学科の加治屋勝子研究教授がリーダーを務める研究グループは、パースニップの成分分析や健康機能性解析をおこない、食物繊維やビタミンB1、ビタミンC、ビタミンE、ミネラル類が他の根菜類に比べて豊富なことを明らかにしました。また、パースニップは、同じセリ科野菜の中では体の細胞を守ってくれる抗酸化活性が秀でていることを明らかにしました。パースニップは洋食料理の食材としてヨーロッパでは汎用されており、形がニンジンに似ているため「白ニンジン」とも呼ばれていますが、ジャガイモのようなホクホクとした食感が特徴で、チップスやソース、炒め物などに使われています。収穫時期は夏と冬の2期あり、夏物は加工用に、冬物は青果用に向いています。この度、垂水大同青果株式会社(鹿児島県垂水市錦江町1-201)と共同研究をおこない、垂水産のパースニップをより多くの方に食べていただけるよう、科学的根拠に基づいた加工品として、パースニップをふんだんに使用したポタージュスープとグリッシーニを開発しました。

◆研究内容に関する記者発表と試供品の提供

下記の日程で記者発表をおこないますので、ご参集ください。加工品の試食もあります。

日時:2023年5月22日(月) 午前10時

場所:鹿児島大学 産学交流プラザ1階多目的スペース(鹿児島市郡元1丁目21-40)

ご不明な点は下記の垂水大同青果株式会社にお問い合わせください。

◆垂水パースニップの「ポタージュ」と「グリッシーニ」の紹介

「ポタージュ」は、ダイス状のホクホクとした食感が楽しめる優しい甘さの特徴のスープです。「グリッシーニ」は、ほのかな甘みとサクサクとした食べ応えで軽食やおつまみにもピッタリな焼き菓子です。



【問い合わせ先】

◆研究内容に関すること:

鹿児島大学農学部食料生命科学科生分子機能学研究室 (TEL/FAX: 099-285-8631)

E-mail: kajiya@agri.kagoshima-u.ac.jp (担当: 加治屋)

研究室ホームページ: <https://www.agri.kagoshima-u.ac.jp/food/agri0028/>

◆製品に関すること:

垂水大同青果株式会社 (TEL: 0994-32-3456、FAX: 0994-32-4972)

ホームページ: <https://tarumizu-daidouseika.co.jp/>