

山梨県が小梅生産量日本一

## 甲州小梅に見出す健康効果を学ぶ

山梨県漬物協同組合(長谷川正一郎理事長 組合員12社)は、1月30日に甲府市内の古名屋ホテルで組合員や取引業者などが出席した新春賀詞交換会・研修会を開催、今回は山梨学院大学の名取貴光准教授を講師に招き、「甲州小梅に見出すアンチエイジング効果」について学んだ。

名取准教授は、農業の発展と健康増進に寄与をするために、果物や野菜などに含まれる食品成分の機能性に関する研究を行っている。その中で、甲州小梅の機能性についても着目し研究を進めてきた。



講師の名取准教授

今回の研修会では、甲州小梅に含まれるリグナン化合物にはアンチエイジング効果(寿命延長効果)を期待することができること、甲州小梅に由来するウメリグナン類がもつ骨代謝調節作用(骨粗鬆症予防効果)の可能性があること、また、甲州小梅に含まれているポリフェノール類やカロテノイド類には生活習慣病の予防効果や抗がん効果、神経機能改善効果、老化予防効果も報告されているとの説明があり、参加者は甲州小梅の持つ機能性の高さを再認識した。

長谷川理事長は、「甲州小梅の栽培面積はこの20年間で約半分に減少しており、販売額も同様に減少している。山梨県が小梅の生産量日本一であることをPRするとともに、甲州小梅の新たな機能性に着目した健康志向の商品開発を行い、健康効果をアピールして新たな販路を開拓していき

●山梨県漬物協同組合

TOPICS



研修会の様子

い。」と今年度の抱負を語った。

組合では、甲州小梅の機能性の研究と活用を進めていくことが業界の成長に必要であると位置づけ、山梨学院大学や山梨県産業技術センターとの連携を強化して健康志向をキーワードに新たな活路を見出すべく、新年会を更なる団結を誓う機会とした。