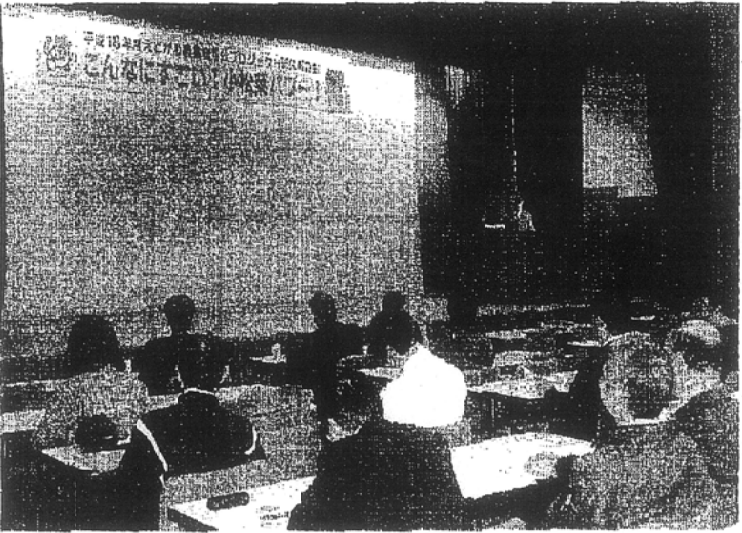


江戸川区産は味がよくて鉄分が多い！
小松菜の味の評価と成分分析の結果を発表

えどがわ農業産学公プロジェクト

江戸川区、同区農業経営者クラブ、江戸川花卉（かき）園芸組合、弘前大学（青森県弘前市）が連携して同区特産の農産物や花類などを研究する「えどがわ農業産学公プロジェクト」の発足初年度の成果をまとめた研究報告会「こんなにすごい！小松菜パワー」が四月二十六日、同区船堀のコラボ産学官プラザで開かれた。関係者ら約七十人が参加した。

まず、加藤陽治同大副学長が「小松菜の食味官能評価および成分分析」と題し発表。同区内と千葉県柏市で七月に収穫した小松菜「まさみ」の比較では、四十二人のモニターによる食味官能検査で、生食の外観で同区産の評価が高く、味・甘さでは大きな違いはなく、ゆで調理では同区産が味、甘さ、食感と全体で高評価だった。成分分析では、同区産の鉄分含有量が約三・



「えどがわ農業産学公プロジェクト」の発足初年度の成果をまとめた研究報告会が4月26日、コラボ産学官プラザ（江戸川区船堀）で開かれた

八ミリで同市産の二ミリ、全国平均の二・八ミリと比べて高く、同区産の硝酸塩含有量は全国平均を下回る事が分かった。また、同じく二月に収穫した小松菜「夏楽天」では、五十八人のモニターによる同様の検査で生食の外観で同区産の評価が高く、味・

にあたっての農薬の残留濃度②ハウス栽培と露地栽培での成分の違い——を挙げた。

続いて、片方陽太郎同大教授が、「小松菜に含まれるタンパク質成分の分析と生理作用——生産地の差異を含めて」とのテーマで、たんばく質成分の生理活性試験の結果、小松菜のたんばく質には水に溶けにくい性質があるが、同区産は同市産との比較からたんばく質の回収率が良い（体に取り込みやすい）ことが分かったと報告。今後の課題として、同区産の小松菜の効能の調査（①美白効果②メラニン色素の生成抑制③の有無④コラーゲン産生に対する効果⑤シワの予防⑥は③水分保持能、水分透過能⑦うるおい成分⑧は①）を挙げた。