

高機能食品による認知症予防事業について

1. 事業の実施状況

認知症予防に有効と期待されるポリフェノールを含有する甘藷葉について、栽培～加工～有効性の証明研究（エビデンス取得実験）～普及活動に取り組んだ。栽培は、南足柄市の農家および農業生産法人へ委託して実施し、栽培の条件検討を行った。加工は、乾燥工程～有効成分抽出工程の検討を行い、エビデンス取得実験に用いるポリフェノールのエキスを作成した。エビデンス取得実験では、マウス実験による認知機能の改善効果確認実験と、サル試験によるメカニズム解析実験を実施。普及活動としては、甘藷葉を用いた料理レシピコンテストの実施や、甘藷葉料理の試食会の開催等、県西地域の方々へ知って頂く取り組みを行った。

甘藷葉の栽培...南足柄市の農家様と農業生産法人様にご協力頂き、甘藷葉の栽培を行いました。南足柄市の環境で良好に収穫できることが分かりました。

甘藷葉の栽培の様子



露地栽培



ハウス栽培

加工工程...収穫した甘藷葉を、裁断・乾燥し十分に水分を除去して乾燥葉を作ります。

(南開工業㈱に委託し実施。)

甘藷葉の加工工程：水切りから裁断まで



水切り



裁断装置



裁断後の甘藷葉

甘藷葉の加工工程：乾燥と分析



乾燥装置



乾燥前の甘藷葉



乾燥後の甘藷葉



水分測定装置

甘藷葉の普及に向けた取り組み・・・甘藷葉を用いたレシピ開発の一環として、小田原短期大学でレシピコンテストを開催。27点の応募の中から3点の優秀作品を選定。

料理レシピコンテストの様子



甘藷葉の収穫から調理まで、小田原短期大学の皆様にご協力頂きました。

料理レシピコンテスト受賞作品



甘藷葉キッシュ



甘藷葉ジェラート



甘藷葉香るごまだんご

2. 事業の効果

『認知症予防という「未病」を改善する活動を通じて、県西地区住民の健康を守ると共に、未病産業で地域振興をはかる』を目的とし、活動を行ってきた。認知症予防に有効な甘藷葉を地域の特産品とすべく、栽培方法の検討、収穫した甘藷葉の保管方法、乾燥方法、加工方法の検討を実施して、県西地域において問題無く生産が可能であることを実証できた。また、得られた甘藷葉を用いた料理レシピコンテスト等を通じて、食材として美味しく食べられることを県西地域の方々へ広く伝えることが出来た。

こうした活動を更に発展させていくため、今後は、ヒト介入試験による有効性証明の研究等を行い、地域にフィードバックしていくことで、認知症予防の推進や地域活性化を進めていく。