

【平成26年度研究推進・知的財産センター指定型研究 官学連携・地域貢献促進研究】

青森県の地域伝統食品の栄養成分分析とデータベースの構築

栄養学科 乗鞍 敏夫

共同研究者： 齋藤長徳（栄養学科） 三上恵理（弘前大学附属病院） 中村広美（西北地域県民局） 石岡 拓得（弘前愛成会病院）

背景

- 日本食品標準成分表2010(以下:食品成分表)には、1878種類の食品が記載されており(表1)、それぞれ可食部100g当たりの栄養成分の含量が示されている。
- 食品成分表は、学校や病院給食等の給食管理、食事制限、治療食等の栄養指導面はもとより、国民の栄養・健康への関心の高まりとともに、一般家庭における日常生活面でも利用されており、また、国民健康栄養調査の実施、食料需給表の策定等の行政面や教育・研究面でも広く活用されている。
- 食文化や食習慣は地域ごとに多様であるため、特定の地域において、生産され流通している食品(以下:地域伝統食品)があり、これらの多くは食品成分表に未掲載である。

表1 食品群別収載食品数

食品群	食品数	食品群	食品数
1 穀類	138	10 魚介類	388
2 いも及びでん粉類	40	11 肉類	244
3 砂糖及び甘味類	23	12 卵類	20
4 豆類	73	13 乳類	52
5 種実類	37	14 油脂類	22
6 野菜類	326	15 菓子類	120
7 果実類	157	16 し好飲料類	55
8 きのご類	36	17 調味料及び香辛料類	84
9 藻類	47	18 調理加工食品類	16
		合計	1,878

目的

青森県の地域伝統食品の栄養成分をデータベース化し、県内の管理栄養士、栄養士が広く利用できる環境を構築することで、青森県民の健康増進に寄与することを目的とする。

研究内容・方法

青森県内の地域伝統食品に関する調査

青森県栄養士会(医療・福祉事業部)を通して、青森地区、弘前地区、八戸地区、五所川原地区、むつ地区、上十三地区の管理栄養士、栄養士からメールにて地域伝統食品に関する情報提供を頂く。

地域伝統食品の栄養成分分析

特定給食施設が保健所へ提出する栄養管理書への記載が必須である栄養素(14種類)は委託分析とし、アミノ酸分析(18種類)は学内にて高速液体クロマトグラフィー(HPLC)を用いて分析する。

地域伝統食品のデータベースの構築

HPを通じてデータベースを広報することで、県内の管理栄養士、栄養士のみならず県民に研究成果を発信する。

研究成果

- 68種類の地域伝統食品を明らかとした。
- みず(うわばみ草)、細たけ(たけのこ)、ぜんべい汁用のせんべいについて栄養成分分析を完了した。また、アミノ酸分析に要する加水分解法(3種類)およびHPLC分析の条件検討を行い、アミノ酸分析法を確立した。