

ニュースリリース カテゴリー:試験結果の発表

2017年3月19日

植物栄養素スルフォラファンを多く含む野菜の栽培結果を学会で報告

～肝機能の改善、花粉症の緩和が期待できる“機能性の高い”野菜作りへ向けて～

弊社では、**好熱菌発酵産物(※①)**を農業資材として使うことによる土壌生態系への影響やその土壌で生産される野菜の特長・機能性成分について、千葉大学などと連携して調査・研究活動をしています。好熱菌発酵産物を使った農法により、土壌微生物の量や種類が増え、土壌病害の出にくい環境が作られることや、野菜の発根・生育する力が促進され収穫量が増加することなどが過去の試験や実際の営農現場で明らかになっているところです。

今回の日本農芸化学学会(2017年3月18日京都女子大)では、好熱菌発酵産物を使った農法で栽培した白菜について、解毒作用・抗酸化作用が認められる「**スルフォラファン(※②)**」と呼ばれる栄養素の含有率が、通常栽培に比べ約2.2倍の結果になったことを発表しました。



【試験方法】

- ◆2016年に南佐久郡南牧村にて二期作、1作目＝レタス、2作目＝白菜。
- ◆好熱菌発酵産物処理区と通常の農薬(有機リン酸系)処理区の2区画無処理区を比較できるよう、計5処理区を各6アールずつ試験栽培した。メタボローム解析によって、520成分の白菜中の濃度を測定した。

好熱菌発酵産物により得られる土壌微生物の多様性には、まだまだ調査・研究の余地があり、興味は尽きません。人間のおなかの中にも無数の微生物(腸内細菌)が住み着いて私たちの健康を守ってくれています。土壌も同じで土壌微生物叢の多様性が、土壌・植物にはもちろん、人の健康に良いことが最近分かってきております。

※① 好熱菌発酵産物とは

小エビ・カニ・小魚等の海産資源を好熱菌(適性生育温度45度以上の微生物)により発酵させて製造した農業用資材。これを散布した土壌は、微生物の種類が増加・活性化されることで、副次的に土壌病害が出にくい環境になります。

※② スルフォラファンとは

本来はブロッコリーなどアブラナ科の野菜に多く含まれる栄養素。肝機能を改善する解毒作用、活性酸素を除去する抗酸化作用があります。他にも花粉症の抑制効果、胃腸障害の予防効果があることなどが知られています。

<本件に関するお問い合わせ等>

株式会社原田アグロビジネス 東京事務所

TEL 03-5656-3795

FAX 03-6800-3093