

報道各社の皆様への支援成果のご紹介

航空機部品製造技術を野菜栽培に「ロケット発芽にんにく」

食品科学研究所

日 時 令和6年4月17日(水) 13:30~14:30

場 所 県庁3階 会議室304

(発表の内容)

ロケットなどの航空機産業分野等の部品の研削を行っている有限会社大堀研磨工業所(各務原市)は、精密部品加工で使用していたクリーンルーム、また製造や管理などのノウハウを活用し、野菜をクリーンな環境コントロール下で水耕栽培する食品分野への新規参入を行いました。現在は、ベビーリーフやエディブルフラワーの栽培を手掛けており、「ひこうきやさい」のブランドとして販売しています。

岐阜県食品科学研究所(岐阜市)では、前身の岐阜県産業技術センターの頃より、10年間にわたり野菜の新芽^{※1}の健康機能に着目した研究を続け、大豆もやしをはじめ、新規スプラウト、GABAリッチセルフィューム等、県内企業の製品開発に貢献してきました。また、専門的知識や技術を持つ人材を企業に派遣し、課題解決や新商品開発等を支援する食品開発プロモータ派遣事業を実施しています。

このたび、食品科学研究所が有する知見や食品プロモータ派遣事業、および公益財団法人岐阜県産業経済振興センター(各務原市)の航空宇宙関連企業新ビジネス展開支援事業を活用して、有限会社大堀研磨工業所がニンニク新芽の機能性表示食品の届出を行い、消費者庁に受理されました(届出番号I1055)。

成分のアリイン^{※2}は血中悪玉コレステロール低減効果が実証されており、1日たった1本(約4g)摂取するだけで、本効果が期待できます。本成分を対象とした機能性表示食品としては2例目、生鮮品としては初の届出事例となります。本ニンニク新芽を、「ひこうきやさい」の1つ、「ロケット発芽にんにく」として上市されます。

※1:栽培1月末満の幼野菜で、もやし、スプラウト、マイクロ野菜、マイクロリーフ、ベビーリーフの名称で呼ばれることが多い。

※2:ニンニクに多く含まれる成分で、独特の辛み成分「アリシン」の前駆体。

表(イメージ)



届出番号 I1055

**ロケット ひこうき
発芽にんにく**

機能性表示食品

機能性関与成分のアリインが
悪玉コレステロール値を下げる!!

むごと天ぷら、素揚げがうまい!!
加熱することでニオイににくい!!

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

裏(イメージ)

届出表示	アリイン12mg (4gあたり) (加熱調理後、同量)
※アリインの含有量が一定の範囲内に収まるよう、栽培・出荷の管理を実施しています。 しかし、出荷の管理が難しいので、種子の保管場所や気温などによって含有量が表示されている量を下回る場合があります。	
名 称	発芽にんにく
原産地	岐阜県各務原市
生産者	有限会社大堀研磨工業所 TEL 058-389-1811
販売者	岐阜県各務原市各務原市島町1-9 ひこうきやさい 住所:同上
お気づきの点は業種課へご連絡ください	
受付時間: 10時~15時(土日祝除く) TEL 058-389-1811	
見 本	ひこうきやさい 検索

ロケット発芽にんにく

機能性表示食品ラベル(見本)