

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リッチセルフィーユ等、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月未満の幼野菜で、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 発芽にんにく

ひこうきやさい

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!!

丸ごとつぶら、素揚げがうまい!!!
加熱することでニオイにくい!!!

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

本品はアリインが含まれます。アリインには、悪玉コレステロール(LDL)コレステロールを低下させる機能が報告されています。

栄養成分表示(4g当たり)
(この表示値は、目安です。)

エネルギー 4 kcal たんぱく質 0.2g 脂質 0.0g 炭水化物 0.8g 食塩相当量 0.0g

機能性関与成分 (4g当たり) アリイン 12mg (加熱調理後 換算)

※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、発芽にんにくは生鮮食品ですので、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値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
〒504-0842
岐阜県各務原市蘇原寺島町1-9
ひこうきやさい
住所上記と同じ

販売者 有限会社大堀研磨工業所
〒504-0842
岐阜県各務原市蘇原寺島町1-9
ひこうきやさい
住所上記と同じ

お買取りの際は届出番号へご連絡ください

受付時間: 10時~15時(土日祝除く)
TEL 058-389-1811

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)

問い合わせ窓口: 産業イノベーション推進課 内線3744
イノベーション推進係長 小川
イノベーション推進係 木村

食品科学研究所 Tel 058-201-2360
主任専門研究員 横山