



ヤーコン茶とヤーコン入り黒棒

産学官共同による農業関連技術の研究開発・製品化に向けて  
**農業者・商工業者・試験研究機関・行政が連携し**  
**機能性のあるヤーコン加工品を開発**

市全域・地域農業資源活用産学連携事業

農商工の力を結集して



ヤーコン畑。葉は深い緑色をしており、ヤーコン茶の原料となります。

その成果として、平成20年度に販売を開始したのが、ヤーコンを加工したお茶とお菓子です。

市は、農商工など様々な分野で活躍するメンバーにより「地域農業資源活用産学連携研究会」を設立し、異業種交流、情報交換を行うとともに、農産物を活用した新たな農産加工品の開発を行っています。

市では、本市の豊富な農業資源を活用し、農業者、商工業者、試験研究機関、行政との連携により、新たな農産物・農産加工品を開発し、製品化することを目的として産学官の連携を進めています。

産学官の連携で  
 付加価値のある  
 農産加工品を開発



## 新しい農産物を活用し、新しい機能性食品を開発

ヤーコンは、南米アンデス原産のキク科の植物で、久留米ではまだ馴染みの少ない農作物です。

ヤーコンは、ジャガイモのように土中の根部に実るため、ヤーコン芋とも呼ばれています。

ヤーコン芋や葉茎には、整腸作用のあるフラクトオリゴ糖や血糖値を下げる作用のあるポリフェノールといった成分が多く含まれていることが知られており、このような機能性成分を活かした農産加工品の開発により、特徴のある商品づくりが可能となります。

市内4戸の農業者がヤーコンを栽培し、収穫された葉から「ヤーコン茶」の茶葉を、芋はペースト状にすり潰し

て、本市特産の銘菓「黒棒」の生地に練りこみ、ヤーコン芋入りの「ヤーコン入り黒棒」を開発しました。

## 市内の試験研究機関によるヤーコン製品の機能性分析

地域農業資源活用産学連携研究会のメンバーである福岡県工業技術センター生物食品研究所(合川町)では、ヤーコン及び製品化したヤーコン茶、ヤーコン入り黒棒の持つ機能性の解析についての研究を行っています。

研究の結果、ヤーコンには、細胞の老化を抑制する機能、肌を白くする機能があることが新たに判明しています。地域農業資源活用産学連携研究会では、現在、機能性成分の解析、機能性のメカニズムの解明、味・食感、様々な

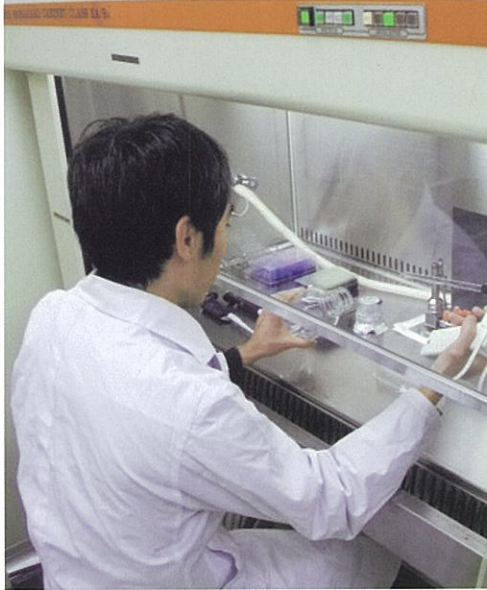
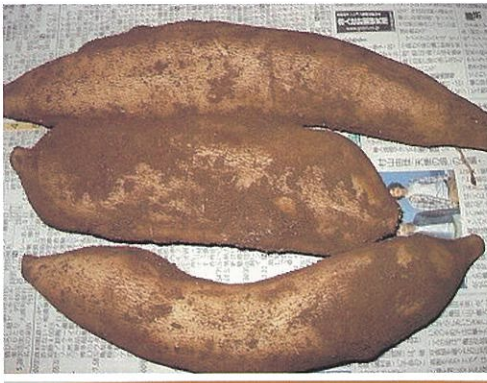
健康機能を指標にしたヤーコン製品の加工技術の確立をめざし、検討を進めています。

地域農業資源活用産学連携研究会が開発に参画して製品化した「ヤーコン茶」、「ヤーコン入り黒棒」は、道の駅くるめ・農産物直売所「ほとめぎの里」等で販売しています。

(写真上) 土中の根部に数十センチ大のヤーコン芋が実ります。

(写真中) 福岡県工業技術センター生物食品研究所での分析の様子。最新鋭の分析装置によりヤーコン製品の機能性についての成分分析・機能性解析が行われています。

(写真下) 道の駅くるめ・農産物直売所「ほとめぎの里」内にあるヤーコン茶、ヤーコン入り黒棒の販売コーナー。



(上) 長岩山のサザンカ群生林  
(下) サザンカ油から試作した洗顔石鹸

## 県指定天然記念物のサザンカを原料に地域オリジナルの洗顔石鹸を試作

地域農業資源活用産学連携研究会では、サザンカ等のツバキの生産が盛んな本市の農業資源を活かした製品の開発を行っています。

耳納山系の長岩山のサザンカ群生林(草野町吉木)の実から絞って抽出したサザンカ油を原料に、地域農業資源活用産学連携研究会のメンバーである市内の石鹸製造事業者の技術により、「久留米サザンカ石鹸」を試作するとともに、製品の成分分析、機能性解析、消費者モニター調査を実施しています。

本市では、2010年3月に「国際ツバキ会議久留米大会」の開催を予定しており、大会を契機とした久留米産ツバキの振興策のひとつとして、この「久留米サザンカ石鹸」の販売を計画しています。