

寺島ナスパウダー 誕生！



伝統野菜の寺島ナスをヘタ以外を丸ごとパウダー化！
機能性成分のクロロゲン酸やコリンエステルが豊富！

寺島ナスとは？

寺島ナスは、江戸時代に現在の墨田区東向島付近の寺島村で盛んに栽培されていた在来種です。

通常のナスよりもやや小ぶりで、皮が固く肉質がしっかりしているのが寺島ナスの特徴ですが、収穫時期を過ぎるとあっという間に大きくなり食べ頃を過ぎてしまうという課題感がありました。

そこで我々は寺島ナスを旬の状態に収穫し、乾燥・パウダー化することで長期保存、いつでも利用できる形にしました。



寺島ナスパウダーの特徴

寺島ナスは、機能性成分が豊富に含まれていることがわかってきました。

ポリフェノールの一種のクロロゲン酸は、抗酸化性が強く、糖の吸収阻害、血圧上昇抑制、体脂肪分解などの効果があるとされています。寺島ナスには2.9g/100g D.W. と長ナスの筑陽や千両二号といった品種の2倍以上含まれていました。

またナスに含まれるコリンエステルは、神経系の働きを調節して、血圧の改善や気分をよくする効果があるとされています。寺島ナスにはコリンエステルが7.5mg/100g F.W. 含まれており、国内で栽培された国産・外来26品種の平均3.8mg/100g F.W. よりも高いことがわかりました。

表. 寺島ナスパウダーの栄養成分

エネルギー	297cal
たんぱく質	9.8g
脂質	1.6g
炭水化物	78.0g
食塩相当量	0.01g

パウダー100gあたり

令和4年度 TOKYO地域資源等活用推進事業の助成を受けて本取り組みを推進しています。

寺島ナスパウダーへのご興味や小ロットの野菜パウダー化のご依頼がありましたら、下の連絡先にお問い合わせください。

お問い合わせ
株式会社アグリノーム研究所 担当：宮内
ML：info@agrinome.jp

取り組み紹介▶

