

『米国産ソルガム 食用としての可能性の広がりを考えるシンポジウム』開催 各専門分野で研究が進む「ソルガム」 新たな健康食材として日本市場への浸透に期待

主催 アメリカ穀物協会 後援 駐日米国大使館 農務部
2011年11月21日(月) ホテルオークラ東京

アメリカ穀物協会(東京都港区赤坂 1-6-19 日本代表 浜本哲郎)は、米国で小麦、大豆、とうもろこしに続く第4の穀物として注目が高まる「ソルガム」の食用としての可能性の広がりを考えることをテーマにシンポジウムを開催しました。

アフリカを原産とする「ソルガム」は紀元前より栽培され、後に世界各国に広がり、各地域での品種改良を経て、その種類は2000以上ともいわれています。米国は世界の「ソルガム」生産量のうち25%を生産しています。家畜飼料や食料として長い歴史をもつ「ソルガム」ですが、近年研究が進む中で食物繊維やミネラルの豊富さ、酸化作用によるアンチエイジング効果や食品の酸化防止剤としての期待など、食用として数々の優れた点がわかってきました。

今回のシンポジウムは、食品業界関係者、卸売業、研究者らを対象に、「ソルガム」の食品としての優位性を解説することで、日本市場における食用としての「ソルガム」の理解を深めることを目的としています。

シンポジウムの第1部では、“1.作物としてのソルガム”、“2.ソルガムの栄養成分と効用”、“3.ソルガムを食用として加工した場合の優位性”の3つの視点から、各専門分野で「ソルガム」を研究されている先生にご講演いただいた後、パネルディスカッションで今後の食用としての「ソルガム」の可能性をディスカッションしました。

以下にシンポジウムでの講演内容をご紹介します。

最初の講演は、育種をご専門に「ソルガム」の品種改良をご研究されている独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 バイオマス研究センター所長の中川仁博士に、“作物としてのソルガム”について、「ソルガムの起源、日本での栽培と利用」と題してご講演いただきました。ご講演の中では、アフリカを起源として世界に広まった「ソルガム」の育種の歴史。ソルガムは非常に強い植物であり、荒れた土地、水の少ない土地などで栽培ができる上に風害にも強いことから安定した収穫量を確保でき、かつ、塩害など汚染土壌の改善も図れるといった研究も進み、環境に優しい穀物として注目が高まっているなど、生産性の優位性が語られました。また、先生ご自身が長年、世界各国を回り収集した「ソルガム」の情報として、世界でどのような品種があり、どのように栽培され食されているかなど貴重な情報もご発表いただきました。

続いての講演は、米国で47年間「ソルガム」研究に従事する世界的な「ソルガム」研究の権威者である、テキサスA&M大学の土壌・作物科学部 穀物品質研究所 特別教授の ロイド・W・ルーニー博士。ご専門である“栄養成分とその効用”の見地から、「Nutraceutical & Nutritional Benefits of Sorghum (ソルガムの栄養医療、栄養価への効果について)」と題し、ご講演いただきました。

TEL: 81-3-3505-0601 FAX: 81-3-3505-0670 INTERNET: www.grains.org EMAIL: tokyo@grains.org

4F KY Tameike Building, 1-6-19 Akasaka, Minato-ku, Tokyo 107-0052



現在、日本で人間の食用として流通しているソルガムは、タンニン量も少なく、白い色味の「ホワイトソルガム」が主流ですが、ルーニー博士は食用としての可能性を持つ他品種の研究も手掛けています。今までは、「ソルガム」の有色品種は渋みも強く、食用としては敬遠されてきましたが、タンニンをはじめとする有色成分の抗酸化作用への期待が高まっています。また近年研究が進む中で「ソルガム」に含まれる難消化性の繊維が糖尿病への治癒効果や、ソルガムの外側に含まれる食物繊維やポリフェノールが、他の穀物に比べ栄養価が高い点など、食用として栄養面における「ソルガム」の優位性に関する最前線の研究をご発表いただきました。

最後は、調理科学をご専門とされる、東京家政大学 栄養学科 教授の長尾慶子博士に“ソルガムを食用として加工した場合の優位性”について、「ホワイトソルガムを使用した調理食品としての応用適正について」と題し、ご講演いただきました。長尾先生は、健康志向の高まりや食物アレルギー発症率の増加といった社会背景を受け、雑穀の機能性に注目し研究に取り組まれるようになりました。

グルテンを含まない「ソルガム」は、粉状にすると小麦粉と同じように扱えるため、小麦アレルギーの代替食品としての可能性のある食品として研究が進められましたが、調理する上での優れた特性が明らかになり、抗アレルギー食品としてだけでなく、より多くの食用としての可能性の広がりがある食材として期待できると述べました。また「ソルガム」は、調理のしやすさ、美味しさの面で優れており、かつ、調理をする際の吸油率が低く脱水量が多いことから揚げものにするのにカリッとした食感を得られやすく、かつ低カロリーメニューに仕上がるなど、今後様々な食品開発に貢献できる可能性を持った食材であることを強調しました。

第2部の「米国産ソルガム」試食会は、駐日米国大使館 農産物貿易事務所 所長 スティーブ・シュニッツラー氏のご挨拶から始まり、アンチエイジング料理スペシャリスト、管理栄養士の堀知佐子氏が本シンポジウムのために考案した「米国産ソルガム」を使用した簡単でヘルシーなメニュー6品が提供されました。試食会には、米国で100年以上「ソルガム」を栽培してきた生産者のアール・ローマー氏も参加し、農場で収穫した有色ソルガムの穀粒、粉を展示し多くの参加者が関心を寄せていました。

今回のシンポジウムを通して、参加者が「ソルガム」の食用としての可能性の広がりを見出し、幅広い「ソルガム」関連製品が市場に登場するなど、今後、日本での食用としての「ソルガム」の活用に期待が高まりました。アメリカ穀物協会では、今後も食用としての「米国産ソルガム」の情報提供、理解促進の活動を行ってまいります。

<実施概要>

- 日時 2011年11月21日(月)
13:00~15:30 第1部 シンポジウム、パネルディスカッション
15:30~16:00 第2部 米国産ソルガム 試食会
- 場所 ホテルオークラ東京
- 講演内容 ・中川仁 博士(独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 バイオマス研究センター長)
・ロイド W・ルーニー 博士(テキサス A&M 大学 教授)
・長尾慶子 博士(東京家政大学 栄養学科 教授)
- 主催 アメリカ穀物協会
- 後援 駐日米国大使館 農務部

【マスコミ関係者の方からのお問合せ先】

アメリカ穀物協会

〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目6番19号

TEL:03-3505-0601 FAX:03-3505-0670

米国産ソルガム シンポジウムPR代理店 ((株)インテグレートコミュニケーションズ内)

TEL:03-5464-2046/FAX:03-5464-2076 e-mail: sorghum@integrate-com.co.jp