

【みずなすにおける GABA 増しの研究】

現地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ

ストレス緩和・安眠など機能性が注目される GABA（ギャバ）ですが、2013 年愛媛県工業技術センターで極めて面白い研究発表が為されました。

一般的に植物内にはグルタミン酸デカルボキシラーゼと呼ばれる GABA を生成する酵素があるのですが、特にこの効果が茄子で顕著であるとのこと、早速大阪府立環境農林水産総合研究所との共同研究を始めました。

これにより通常みずなすの平均 GABA 含有量 100 g あたり 25.6 mg であるものを特殊な加工方法により、通常の 2 倍以上の GABA 生成に成功しました。

これは弊社のカットみずなす 100g を食べていただくと血圧低下の効果が期待出来ることなのです。（下表参照）

今後は機能性食品申請なども視野に入れ、ブラッシュアップしたいと考えています。

参考 GABA で報告されている機能性と 1 日摂取目安量

高めの血圧の低下	12.3～50 mg
仕事や勉強などによる一時的・精神的なストレスや疲労感の軽減	28～100 mg
睡眠の質（眠りの深さ、すっきりとした目覚め）の向上	100 mg
肌弾力の維持	100 mg