

編集後記

1月20日にアメリカではトランプ大統領が就任し、早々に環太平洋経済連携協定（TPP）からの離脱に関する大統領令に署名するなど、当面の国際環境は不透明な状況になっています。いずれにせよ、押し寄せる市場の国際化の流れに対しては、農産物の生産・流通・加工にわたる構造改革や生産資材価格の引下げなどによる農業競争力強化を、関係者がブレることなく地道に実践していくことが求められているのは間違いないでしょう。

一方では農業の6次産業化を推進することにより、新たな付加価値を創造することも大きな課題です。その観点では、近年、制度の運用が開始されている地理的表示（GI）保護制度や機能性表示食品制度を有効に活用していくことも、重要な戦略となるのではないのでしょうか。GIについては、昨年7月に新潟市黒埼地区茶豆組合協議会から、独特の高い香りと食感の良さが特徴の「くろさき茶豆」について登録申請が行われていますし、類似の制度である地域団体商標でも千葉県「八街産落花生」や石川県「能登大納言」、兵庫県「丹波篠山黒豆」が登録されています。

一方、機能性表示食品制度については、消費者庁のホームページに届出情報の検索ページがあり、商品名のみならず原材料名や機能性関与成分名でデータベースから該当の食品を探ることができます。商品名や原材料名に『豆』を含むもので検索すると、20ほどの商品がヒットしました。ほとんどの商品の機能性関与成分は大豆イソフラボンです。骨の成分を維持する働きがあり、例えば更年期以降も骨を丈夫に維持したい中高年女性に役立つとされています。商品内訳をみると、加工食品の「蒸し豆」が5品目、生鮮の「もやし」が2品目となっています。加工メーカーの説明によれば、大豆に含まれるイソフラボンの含有量は栽培地や収穫時期、気温によっても異なるため、産地からサンプルを取り寄せて研究施設で測定するなど、原料の選定・調達には苦労があったようです。

豆類には食物繊維やサポニン、ポリフェノール等の機能性成分が多く含まれていて、例えば「あずき」や「金時豆」などの濃い種皮色を持つ豆は高い抗酸化活性を示すことなどが既に明らかになっています。国産の豆類には非常に多くの種類があり、我が国の食文化の中で重要な地位を占めていますが、今後の研究成果の蓄積と新たな制度の活用により、さらに需要が拡大することが期待されます。（矢野 哲男）

発行	-----	編集
公益財団法人 日本豆類協会	豆 類 時 報	公益財団法人 日本特産農産物協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13	No. 86	〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル4F TEL：03-5570-0071	2017年3月20日発行	三会堂ビル3F TEL：03-3584-6845
FAX：03-5570-0074		FAX：03-3584-1757
