

中性脂肪低下に期待

「オメガ3」活用 食品開発進む

九州7県の産学官でつくる「九州地域バイオクラスタ推進協議会」が、中性脂肪低下などに効果があるとされる機能性成分「オメガ3」を活用したブランド食品の開発などを進めている。県内農家などが実証実験を展開中で、来月には取り組みが先行しているフランスに視察団を派遣する。健康志向が高まる中、裾野が広い九州発のビジネス展開を目指す。

1万羽の鶏を飼育する合

志市の緒方エッグファームの養鶏場。昨年7月から、10羽に自然由来のオメガ3の添加剤を加えた飼料を試験的に与えている。緒方克也社長(45)は卵を手に取り、手心えを口にした。「DHA(ドコサヘキサエン酸)の含有量は以前の4倍。サプリメントではなく、日常の食事から健康に必要な成分を摂取できる卵として、ブランド力が増すはずだ」

実証実験

フランスでは、畜産の飼料にオメガ3の添加剤が使われ、含有量など一定の基準を満たした鶏卵や肉、牛乳には認定マークを付ける制度がある。推進協はこれ

バイオクラスタ推進協

をモデルに、本年度からオメガ3の事業プロジェクトを本格化。現在、熊本、福岡、鹿児島3県の企業と合志市の約10団体が、実証実験などのプロジェクトに参加している。

推進協の事務局である「くまもと産業支援財団」(益城町)によると、プロジェクトの狙いは、九州の豊かな農畜産物を「オメガ3ブランド」として価値を高め、菓子類、ソーセイジ、乳製品などの加工品を開発すること。「飼料メーカーや流通業者を含め波及効果が大きい」と期待する。

プロジェクトの目玉がフランスの認定マークの導入。推進協は今年10日、東京でフランスの食品産業関

農畜産物に付加価値 九州ブランド展開へ

連2団体と覚書に調印。欧米で健康食品ブランドとして確立している認定マークを、推進協が国内で優先して使うことが可能になった。近くフランスに準じたオメガ3の基準をつくり、プロジェクト参加企業が活用できるようにする。

PR効果

「国際的な認定があれば、対外的なPR効果は絶大」推進協は11月にフランス

視察を予定。現地では入れたオメガ3事業の情報を国内で発信し、参加企業を増やす方針だ。

「まずはオメガ3を使った食品を九州発のブランドとして定着させたい。希望があれば、九州外の企業にも認定し、日本ブランドとして育てたい」としている。

Q&A

Q オメガ3(スリー) DHA(ドコサヘキサエン酸)など、不飽和脂肪酸の総称。消費者庁による「食品の機能性評価」では、「心血管疾患リスクの低減」「中性脂肪の低下」「乳幼児の成育、行動・視覚発達補助」などの点で効果があるとされる。体内では合成されず、水産物にも含まれるが、欧米では植物の亜麻(リネン)から抽出して使われる。不飽和脂肪酸の構造の違いによって「オメガ6」「オメガ9」などもある。



養鶏に「オメガ3」の添加剤を加えた飼料を使っている緒方克也さん=合志市