

ラッキョウが備える水溶性食物繊維、フルクタンを多く含むペースト状ラッキョウの作り方の提供

特許権者：谷口 和子

ラッキョウの成分の特徴は植物繊維の含有量の高さにあり、五訂食品成分表に記載されている青果物中（乾物を除く）最も高い値である。しかし、ラッキョウの食物繊維は水溶性食物繊維が90%近くを占めている。この水溶性食物繊維が高分子のフルクタンである。ラッキョウのフルクタンの生理機能は、血糖値上昇を抑制する作用、血中コレステロール低下作用、ミネラル（Ca、Mg、Fe）の吸収促進作用、便通の改善作用、保湿作用、リン酸化で免疫機能を高める作用を有している。ところが、ラッキョウフルクタンは、水に溶けてしまうために、漬物として食するラッキョウ自体にはそれ程多く存在しない。




本発明が解決しようとする課題はこの問題点であり、水溶性食物繊維であるフルクタンを多く含むペースト状ラッキョウの作り方を提供する。加工方法は、ミキサーでペースト状に砕く前に、十分に水洗いして酢水に浸して地中で付着した殺菌を行い、その後、加熱される。加熱手段としては電子レンジやスチームが使用される。そして、ミキサーで細かく砕いてペースト状にしたところで、コンブやカツオ等の出し汁に、粉末シイタケ、粉末コンブ、更には酢、ミリン、オイル等を加えたものを混ぜて攪拌される。ペースト状のラッキョウは必要に応じて裏ごしされて適当な大きさの瓶または袋に詰められて長期保存される。この結果、食べる時にラッキョウの持つ有効成分を無駄なく取ることができる。

patent review

用語解説

フルクタン
主にスクロースにフルクトースが重合した三糖以上の糖の総称でフルクトースのみが重合した多糖も含まれる

イヌリン
自然界において様々な植物によって作られる多糖類の一群。炭水化物の一種で果糖の重合体である

ユーザー業界	活用アイデア
 食品・バイオ	調味料 ○和食、洋食、中華等の調味料として使用する
 生活・文化	健康飲料 ○ラッキョウから水溶性植物繊維「フルクタン」を抽出し、1瓶に適量配合し、健康飲料として販売
 化学・薬品	健康促進薬 ○ラッキョウから水溶性植物繊維「フルクタン」を抽出し、血糖値抑制、血中コレステロール低下、ミネラルの吸収促進、便秘等の改善薬として販売

market potential

ペースト状ラッキョウの食べ方は自由であり本発明が制約するものではない。ペースト状であるために、和食、洋食、中華等の様々な料理に調味料として使うことも可能である。また、ペースト状であるために、水に溶けたフルクタンを同時に摂取することができ、ラッキョウ本来の効能を余すことなく得ることが可能となる。本来、ラッキョウとしては食べ難いが、ペースト状に加工することで食べ易くなり、学校給食にも利用できる。特に、老人ホームや病院等での利用価値は高いものとなる。食卓に置く調味料としても利用可能である。更にペースト状フルクタンからフルクタンだけを抽出すると、健康飲料や健康促進薬という新たな応用の可能性も生じる。(株)富士経済の2006年加工食品市場調査によると、2006年の調味料の市場規模は1兆5,021億円である。

電気・電子

情報・通信

機械・加工

輸送

土木・建築

繊維・紙

化学・薬品

金属材料

有機材料

無機材料

食品・バイオ

生活・文化

その他

水溶性食物繊維(フルクタン)を多く含む ペースト状ラッキョウ

ラッキョウは水溶性食物
繊維(フルクタン)が豊富
人に有益な整理機能発揮
しかし
特有の生臭さ
食べ難い

フルクタンの効能
・血糖値上昇抑制
・血中コレステロール低下
・ミネラルの吸収促進
・保湿作用 等

フルクタンは水に溶け易
くラッキョウの漬物には
多く含まれない

作り方

酸水で雑菌、電子レンジ加熱
ミキサーでペースト状
コン、かつおのだし汁に
粉末シイタケ・コンブ、酢、ミソ、オイル
加え攪拌し完成
使いみち色々!



特 許 情 報

- ・権利存続期間：16年2ヶ月（平38.11.14）
- ・実施段階：実施有り
- ・技術導入時の技術指導：応相談
- ・ノウハウ提供：応相談
- ・供与条件：許諾のみ

○出願番号：特願2006-307890

○出願日/平18.11.14

○公開番号：特開2008-118945

○公開日/平20.5.29

○特許番号：特許4436824

○登録日/平22.1.8

特許流通データベース情報

- ・タイトル：ペースト状のラッキョウ及びその作り方
 - ・ライセンス番号：L2008005365
- <http://www.ryutu.inpit.go.jp/db/>
からご覧になれます。

参 考 情 報

- ・特許流通アドバイザーによる推薦
：福井県 河村 光
- ・関連特許：なし
- ・IPC：A23L 1/212

皆様からのお問い合わせを、お待ちしております。

■この特許の問い合わせ先■

谷口 和子

〒915-0051

福井県越前市帆山町1-4-6

TEL:0778-23-6335 FAX:0778-29-3811

E-mail:eikou@oomira.com

もしくはお近くの特許流通アドバイザー
(P125をご覧ください)にご連絡下さい。

