



- ① グロウカルファンド募集開始
- ② 事業成果紹介：赤菊芋

研究をおもしろく  
わかりやすく！

2021年1月27日

発行：研究・イノベーション推進機構

https://www.innovation.hirosaki-u.ac.jp/

## 弘前大学グロウカル(Grow×Local)ファンド 募集開始!

弘前大学グロウカルファンドは、青森県の産業振興及び地域振興のため、県内等企業が抱える具体的な課題を大学研究者と共に解決する共同研究に対し研究費等を支援する事業です。

共同研究に際し、企業等が弘前大学に対し支払うべき研究開発費(共同研究経費)を本ファンドが企業等に代わり支援します。1件あたり年間100万円を上限、5件程度の採択を予定しています。

本学と共同研究を結び、解決を目指す具体的な課題について、URA(リサーチ・アドミニストレーター)やコーディネーターが、本学教員との共同研究の内容を調整します。気になる事業がある方は、まずはURAに連絡を！URA室(内線:3176)

公募締切は2021年3月1日(月)必着、採択課題の通知・

発表は4月上旬を予定しています。

公募の詳細は[こちら](#)から。ご応募、お待ちしております！



研究・イノベーション推進機構URA室

電話：0172-39-3176

E-mail: [ura@hirosaki-u.ac.jp](mailto:ura@hirosaki-u.ac.jp)

## グロウカルファンドの成果！赤菊芋ドリンク「御所の紅(ごしよのあか)」

### ふるさと納税返礼品に！

令和2年度にグロウカルファンドに採択された事業成果をご紹介します！

農学生命科学部の前多隼人准教授と合同会社テンコーファーム(代表:石岡則秋、五所川原市)、地方独立行政法人青森県産業技術センター農産物加工研究所(六戸町)は、五所川原産の「赤菊芋」を使った製品を開発しました。

赤菊芋には健康機能性成分のイヌリンが普通の菊芋より多いことが研究の結果、明らかになりました。この赤菊芋を手軽に摂取できるドリンクが「御所の紅」です。この製品は五所川原市ふるさと納税返礼品となりました。



左:一般的な白菊芋  
右:五所川原産の赤菊芋

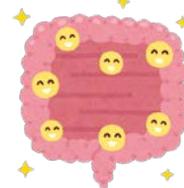
### 菊芋の健康向上に役立つ成分

赤菊芋は五所川原市近郊で5年ほど前から特産化に向けて栽培が盛んになってきている、皮の赤い色が特徴の菊芋です。菊芋に含まれる機能性成分としてはフルクタン(イヌリン)が有名です。イヌリンは食物繊維の一種であり、腸内環境を整える作用や血糖値の上昇抑制作用などの機能性が報告されています。

赤菊芋には一般的な菊芋(白菊芋)よりもイヌリンが多く含まれていることが、前多先生の研究により明らかになりました。また、赤菊芋の芋の部位だけではなく、葉や茎の

部分にもイヌリンの含有が確認されています。

水溶性の食物繊維(イヌリン)は、便秘症状の改善、炭水化物や糖質制限を受けている人の健康増進に役立つ食材です。今後、地域の特産として生産量の増加と様々な加工食品素材への応用が期待されます！



前多先生から一言！

五所川原市近郊の農業者団体は、北海道の生産者から入手した品種の赤菊芋(010系統243277号)を栽培しています。この品種の特徴についての相談を受けた事が研究の始まりでした。今年度、企業様の方から「弘前大学グロウカルファンド」に応募して頂いたことで、分析も飛躍的に進みました。赤菊芋の特徴を生かした共同研究成果製品も販売することができました。現在、成分分析だけではなく動物実験などにより機能性の評価研究を進めています。五所川原市は赤肉リンゴ品種の「赤〜いいんご 御所川原」の産地としても有名です。赤菊芋も地域の特産にすることができるよう、生産者の皆様と協力して研究を進めていきたいです！

がんばれ!