

だだちや豆に

山大・阿部教授が発見

大量の疲労回復成分

山形大農学部のア部利徳教授(62)(遺伝育種学)は、鶴岡市特産の「だだちや豆」の成分に、肝機能改善や疲労回復に効果があるとされるアミノ酸の一種「オルニチン」が、一般的な枝豆の最大約5倍も含まれているとの研究成果をまとめた。阿部教授は「だだちや豆は味だけでなく、健康にも良いことが証明された」としている。来月、専門誌に論文が掲載されるほか、同市内で今月27日に開かれる研究報告会でも発表される。

来月論文掲載 27日報告会も

阿部教授は20年以上前、だだちや豆を初めて科学的に調べた。同学部の研究に携わったのをきっかけに、自身の研究テーマにした。鶴岡市高坂の農場で毎年、膨大なサンプルを栽培しており、今では第一人者として、



だだちや豆の成分を分析する阿部教授(山形大農学部)

農協職員らに栽培方法を教えるなどしている。

今回の研究は「だだちや豆はなぜ、ほかの枝豆と味が違うのかを、アミノ酸の成分から徹底的に調べたい」と思い立ち、約5年前に本格的な成分分析を始めた。

実験では、だだちや豆のうち「甘露」「尾浦」など

同10g以上あった。特に、ピークを迎える8月に市場に出回る「早生白山」「白山タダチャ」ではは同30g、50gと、明らかに差を示した。オルニチンの量が多いと言われるシシミは同10g、15gと、多くのだだちや豆を下回っている。

また、通常の枝豆では、ろみみを示す「スクロース」が同約3g程度にとどまるのに対し、だだちや豆では同4.5gと、「明らかに甘くておいしいとわかるレベル」(阿部教授)で検出された。

阿部教授は「鶴岡の夏の定番となっている『だだちや豆に生ビール』という組み合わせが、科学的にも理にかなっていることがわかった。これまで、だだちや豆の成分を詳細に比較分析したデータはなく、発発の基礎にもなる」としている。

一方、なぜ、だだちや豆だけにオルニチンが多いのかは解明できていないとい、今後の研究課題となった。

阿部教授の研究成果は、3月発行の専門誌「育種学」に論文として掲載される予定。また、同学部の教授陣が今月27日に鶴岡市末広町のマリカ果園3階で開催する「地域在来作物の高度化利用研究」の報告会でも発表される。