

報道関係社の皆様へ

2016年7月25日

消化酵素の活性が他県産の○倍以上！根菜王国・青森県が生み出したブランド長芋「やませながいも」の美味しさの秘密とは・・・？

深刻な冷害をもたらす偏東風「やませ」が吹くという厳しい環境の中、青森県南部地域の生産者たちは日々の努力に苦労を重ね、消化酵素の活性が他県産の○倍以上という驚くべき機能性を持つ「やませながいも」を生み出した。



【やませながいも公式ウェブサイト】

<http://www.yamase-nagaimo.jp>

■農業に不利な条件

青森県南部地域は、冷たく湿った偏東風「やませ」の影響で夏場でも日照時間が少ない。平成に入ってから、天候不良のせいで二度も米の不作を引き起こし、その被害は深刻だった。

気候に加えてさらに、農業に不利な条件は続き、県全体の過疎化や高齢化、それにともない農業に従事する人口も年々減少している。しかし、そんな条件をものともせず、青森県の長芋生産量は全国でも一・二位を争うほどだ。

■逆境から新しいチャレンジ



根菜に適した青森県の土

古くから青森県の生産者たちは、寒冷地ならではの苦労を重ねてきた。開拓は進み、農地の整備がされる中、南部地域の生産者たちはこの地域特有の「やませ」とうまく付き合っていく方法を模索してきた。作物の安定生産のため労を厭わず働き、研究を重ねた。その結果として風に弱い葉物野菜の栽培よりも、地中に育つ根菜がこの土地に向いていることを発見した。偶然にもこの地域は、やわらかく保水性や透水性が良い土壌で根菜の栽培に適してもいた。

■長芋との出会い



11月下旬 雪が積もる前に大切に収穫

青森県内に種いもが初めて持ち込まれたのは、明治初期長芋の栽培に可能性を感じた先人たちの手によってだった。その時、種いもは赤子のように大切に抱えられ、この地に運ばれたという。その当時、長芋は貴重な高級食材だった。在来種のやまいもよりも味や形が良く、栄養価も高かったからだ。

長芋は花が小さく種がほとんどできないため、むかごという地上にできる長芋の赤ちゃんか、種いも、いずれかを育てる。この時点で1年を費やし、そこから苗を大きくするので、最低でも2年の時を必要とする。手間暇をかけて、忍耐強く粘り強くじっくりと向き合わなければ育てられない作物だ。長芋が十分に育つように深く耕し、土を軟らかくするのも、まっすぐ長く伸びる長芋を掘り出すのもたいへんな作業だ。こうした理由からもわかるように長芋栽培を生業(なりわい)にするには生半可な気持ちではできない。

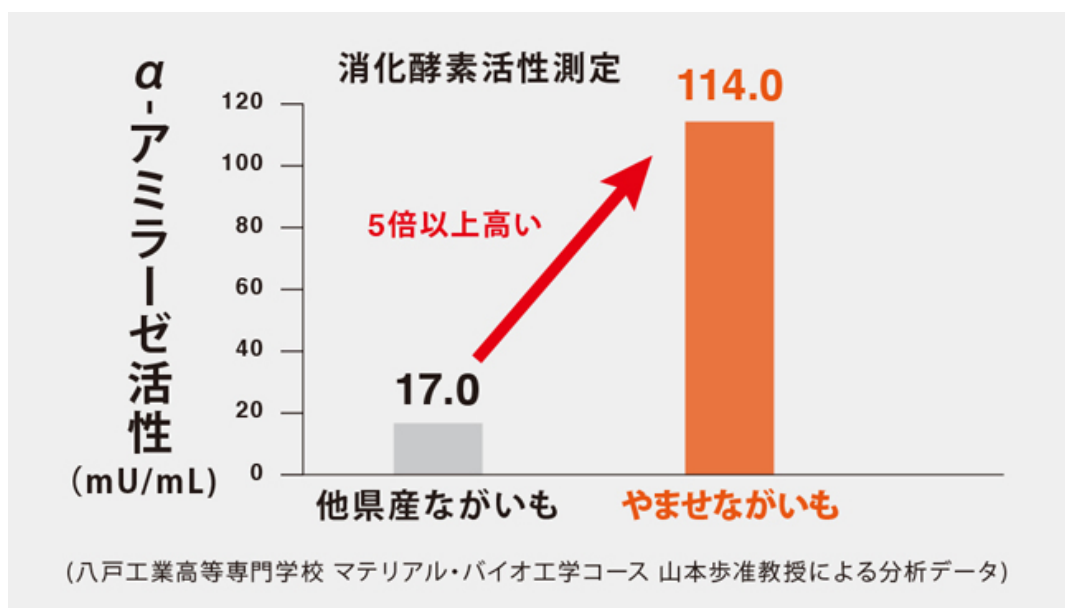


6月下旬 やませが吹き付ける長芋畑

■やませながいもの誕生

これまで、農作物の栽培には不利だと思われていた「やませ」が引き起こす日中の寒暖差は、長芋を甘くした。さらに潮風によって運ばれてくる微量の塩分は、長芋の身を引き締めるのに役立った。そして、深い積雪のおかげで、長芋を畑の中で天然貯蔵しそのまま越冬させ、秋の収穫に加え、春にも収穫ができるようになった。こうして「やませながいも」は、この地域でしか生産できない特別な長芋となった。

■やませながいもの消化酵素活性測定の驚くべき結果とは...



炭水化物の分解を行う消化酵素の 活性が他県産よりも5倍以上高い!

「やませながいも」には、 α -アミラーゼの活性が他県産の長芋よりもなんと5倍以上も高いことが分かった。

α -アミラーゼとは、長芋に含まれているでんぷんの消化を助ける成分で、胃もたれや胸焼けを予防すると言われている。消化酵素を食べ物から取り入れることで、新陳代謝や病気の予防、解毒といった営みが活発になる。その結果、お肌の調子や胃腸の調子が良くなり、また代謝力のアップにつながるなど、体内の環境が良くなると言われている。

本州最北端の地であるがゆえに、自然的条件が不利だと捉えられてきた事はすでに過去の話となった。

現代の長芋生産者たちは、消化酵素の活性が他県産の5倍以上も高い「やませながいも」の品質を保つために、厳しい環境の中日々努力している。



「やませながいも」の冷凍とろろ商品の購入はコチラ

<https://suguru-z.com/yamasenagaimo>

【本件に関するお問い合わせ】

材株式会社 青森ブランド化プロジェクト 田澤・赤石

〒039-2189 青森県上北郡おいらせ町青葉2丁目5-323 PCL2階

TEL : 0176-51-4544 FAX : 0176-51-6430

E-MAIL : info@yamase-nagaimo.jp