

伊那市がソバの成分分析へ

伊那市は、信州大学農学部の上直人教授（64）―食物学―に委託して、市内全域50地点を目標にソバの成分分析を共同研究する。

食味、色味、香りなどの成分を調べ、地域差や生産方法など栽培環境によって、どのような差があるのかを調査。井上教授が茅野市の八剣技研と共同で開発した、成分差によって一粒ずつそばを機器で選別する技術を用いて、将来的にはえりすぐりの高品質そばを市内全域に普及させてブランド化を図る。

（勝村誠之）

ブランド化向け市内50カ所

井上教授は過去に全国のソバの成分を調べた実績を持ち、今回は伊那市内を細かく調査する。合わせて全国のブランド化されているソバの成分分析も行つて比較する。レーザーにより味と粘りに関わるタンパク質や、色味に関する葉緑素を成分量で4段階に選別する機器を実用化。一粒ごとの分析で、おいしさの要因を追求する。

井上教授は過去に全国のソバの成分を調べた実績を持ち、今回は伊那市内を細かく調査する。合わせて全国のブランド化されているソバの成分分析も行つて比較する。レーザーにより味と粘りに関わるタンパク質や、色味に関する葉緑素を成分量で4段階に選別する機器を実用化。一粒ごとの分析で、おいしさの要因を追求する。

分析結果を踏まえて、JAや生産者団体などが加わり、新年度から本格的に始動する「信州そば発祥の地 そば栽培振興・伊那産そばブランド化プロジェクト」で研究を推進する。井上教授は「過去の調査で伊那あたりは標高が高くて良質なソバが取れることが明らかになったが、市内の比較はできていない。場所によって適した栽培方法を調べ、選別によっていいソバを増やす2段階で行っていきたい」と説明する。

同市内のソバ栽培農家は約880戸ある。白鳥孝市長は「そばは年によって価格が変動し、生産者が安定しない。今回の研究が進めば取引単価も変わり、地域にとってソバ栽培が大きな産業になる」と期待している。

信大と八剣技研（茅野）開発の技術利用