

**キーワード：** 地域創生，ガストロノミー，機能性

#### 研究・地域連携活動の背景・目的

近年、食に関する消費者のニーズは、美味しさや安心・安全の他に、「体にいいもの」へと広がっている。鹿児島県の農業は、高齢化や担い手不足等の問題を抱えています。そこで、本県の農産物に新たな価値を見出しそれを活かした新商品を開発し、地域農業の活性化を目指します。

#### 期待される効果などアピールポイント

食資源の有効活用、新たなブランド品の開発による県内外へのアピール、六次化産業の活性化

#### 研究・地域連携活動の概要紹介

##### 【食品が持つ3つの機能】

食品には、三つの機能があります。一次機能は、生命活動を維持するために必要な栄養素を供給する機能、二次機能は味や見た目など、おいしさや好みに関わる機能のことを言います。三次機能は、病気の予防や健康維持・増進といった体の調節機能です。近年、この三次機能に関する研究が進み、疾患や体の不調に対して有効な成分が報告されています。

##### 【鹿児島県内の農産物】

豊かな食資源に恵まれた鹿児島県には、すでにブランド化されたものや、三次機能を有することが明らかになっている産品が数多くあり、お茶や黒酢などがよく知られています。また、地域で昔から作られてきた伝統野菜など、私たちにとってはあって当たり前のものにも、知られていない価値が隠されている可能性があります。これらの産品の特徴や歴史、機能性について研究をおこない、その価値を活かした新たな食品の開発が期待されています。

##### 【ニーズに即した商品開発】

加齢にともなう身体機能の低下により食べる機能が低下した方向けの軟らかい肉、手軽に美味しくおやつ感覚で栄養補給ができるグラノーラ、地域の特産品を組み合わせた飲料など、幅広いニーズに合わせた商品を研究・開発します。

