

らっきょうシンポジウム



— 結アソシエイト 代表取締役・松田恭子 —

鹿児島県南さつま市役所の会議室で2月24日、「食物繊維『らっきょうフラクタン』これまでの研究結果と可能性」と題するシンポジウムが開かれた。主催したのは、県内でらっきょうの栽培と加工・販売を営む有限会社エスランドル。社長の上釜勝氏はらっきょう農家の3代目で、東京で建築デザインの仕事をしていたが、Uターンして家業を継いだ。当初は兼業だったが、後に妻で専務の文子氏とともに専業の道を選んだ。

それから20年。6次産業化という言葉が生まれる前から、サンプル持参で東京の小売店や百貨店を訪ねて直販を広げつつ、天候不順で廃棄する農産物を出さないよう、加工にも取り組んだ。今では品質や衛生管理、加工技術の高さが認められ、OEM（相手先ブランドによる生産）や大手食品企業との商品開発も手掛けるようになった。

そんな上釜氏が近年取り組んできたのが、鹿児島大学との共同研究だ。らっきょうは「薤白（ガイハク）」という生薬として、漢方処方に配剤されることがある。ただし、具体的にどんな働きがあるのかが分からない。このため、同大で多糖類の構造を研究する藤田清貴教授とともに、らっきょうフラクタンの解析に着手。研究を進める中で、水溶性の食物繊維としては独自の構造と特徴を持つことが分かってきた。

藤田教授は今冬、その成果を論文として発表した。しかし、地元では知らない人が多い。南さつま市農林振興課の担当者からも「藤田先生の話聞いてみたい」という声が上がった。さらに「らっきょうを毎日食べたら、どうなるか？」も試してみようということになり、市の女性職員109人の賛同を得て、らっきょうを1週間食べてみる摂取実験も行うことになった。

同課の協力を得て開かれたシンポジウムでは、藤田教授の研究成果と摂取実験の結果が報告された後、上釜氏や藤田教授、元鹿児島県農業開発総合センター大隅支場長の田丸保夫氏らを交えたパネルディスカッションが行われた。会場には地元の生産者や実験参加者ら約40人が集った。藤田教授の下でらっきょうを研究する大学院生も駆け付けた。上釜氏が後日に会った生産者は、らっきょうフラクタンという言葉覚えていたという。

筆者も、数年前から上釜氏と仕事をする機会に恵まれ、今回の摂取実験やパネルディスカッションをお手伝いした。成分や働きに関するマーケティングの表現は、気を使うことが多く、思わぬ壁にぶつかることもある。ただし、自分で考えて動けば動いた分、得るものも大きいし、新たな可能性を見いだすことができる。らっきょうを地域ぐるみで盛り上げようとする上釜氏の奮闘を、引き続き応援していきたい。



松田 恭子（まつだ きょうこ）

日本能率協会総合研究所公共系調査研究事業部、東京農業大学国際食料情報学部勤務を経て、農業コンサルタントとして独立。

実需者と生産者の連携の仕組みづくりや産地ブランド戦略などを支援している。

日本政策金融公庫上級農業経営アドバイザー、農林水産省農山漁村開発イノベーションエグゼクティブプランナー。食の6次産業化プロデューサーレベル4。



シンポジウムの様子



シンポジウムの参加者が記念撮影。右から3人目が上釜氏、4人目が文子氏