

研究課題名	ソルガムを軸とする自然循環と経済の発展が両立した地域社会の実現
区分	農 X ファンド 農 X ファンド (材料系) 重点支援課題 その他
参加研究者	天野良彦 (工学部)
研究のポイント・成果等	本プロジェクトでは、「市街地と中山間地の住民が相互に納得感をもって共生する、自然循環と経済の発展が両立した地域社会の実現」を目指して、農家の収益性を確保し、作付け面積を拡大するため、①子実の高付加価値化、②低投入持続型農業の実現、③茎葉の利用促進、④食品廃棄物の有効利用、⑤持続可能な作付け体系の構築などの複数課題に取り組んでいます。
研究内容※1	<p>長野県は多くの中山間地を抱え、地域を担う人口の減少から耕作放棄地が増加しています。「ソルガム」は乾燥に強く成長力が高いため、省力栽培が可能で、長野県の耕作放棄地の多くがソルガムの栽培適性に合致していることから、遊休農地や耕作放棄地での栽培普及が期待されています。</p> <p><u>私たちは、この度、これまで以上に信州の地にあった新しいソルガムを生み出しました。</u></p> <p>新しく開発されたソルガムは、草丈が低いため収穫が楽で、栄養豊富、もち種であり、食味がよく食べやすい品種です。糠成分は、既存のソルガムよりもフラボノイド系物質の含有量が顕著に多く、抗酸化作用が期待されます。</p> <p>私たちは、これから、この新品種のソルガムの普及促進を図りたいと考えています。</p> <p>ソルガムを利用した地域振興、脱炭素社会の実現に向けた取り組みにご興味がありましたら、是非、ご連絡ください。</p>
連絡先※2	工学部 URA 國井久美子 E-mail : kunii_kumiko@shinshu-u.ac.jp



ソルガム (たかきび)

成分名 /可食部100gあたり	ソルガム	白米	玄米	単位
エネルギー	344	342	346	kcal
水分	12.0	14.9	14.9	g
タンパク質	10.3	6.1	6.8	g
脂質	4.7	0.9	2.7	g
炭水化物	71.1	77.6	74.3	g
灰分	1.9	0.4	1.2	g
食物繊維(水溶性)	0.7	Tr	0.7	g
食物繊維(不溶性)	9.0	0.5	2.3	g
ポリフェノール	1992*	-	-	mg
GABA	12.9*	1.0**	3.0**	mg

ソルガム (たかきび) の栄養成分

日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) よりデータ引用

※ 信州大学工学部調べ

※※シミックヘルスケア・インスティテュート(株)「発芽玄米の登場で注目される GABA」より



ソルガムを利用した商品開発 (例)