

#### 4. 品質特性および機能性

ルバーブの酸味と香気はリンゴ酸、クエン酸、シュウ酸を含むためであり、食品標準成分表<sup>1)</sup>では、水分93.7%、たんぱく質0.9%、脂肪0.1%、灰分0.8%、炭水化物4.5%、繊維0.9%などとなっており、またカルシウムに富む。近年、健康に対する関心から食物繊維が注目されているが、ルバーブの総食物繊維量は3%前後で、その内訳は、リグニン約5%、セルロース25~30%、総ペクチン約40%であった<sup>5)</sup>。

このように、ルバーブには適量のペクチンとクエン酸を素材自体に含むため、とくにこれらを添加せずにジャムを作り上げることができる。利用法は、フキのように皮をはいで使うが、若くて柔らかいものはその必要がなく、軟化物では着色が表皮に多いことから、そのまま使用する。ジャムに加工する場合は、葉柄を厚さ2~3cmに輪切りにし、加糖率60~100%として加熱する。加熱後10分もすれば煮くずれし、さらに煮詰めて製品の糖度を60%以上にする。

ジャム以外の利用は、パイ、プリン、コンポート、ソース、ジュースなどに加工できる。

さて、ルバーブと同属のダイオウ (*R. palmatum* L., *R. coreanum* Nakai など) は薬用として利用されている。薬用成分は、根茎に含まれる緩下、健胃効果のあるアントラキノン類 (エモジンなど) である。主に、中国、朝鮮半島で産するが、わが国では北海大黄と信州大黄の2品種が北海道、長野県、群馬県で栽培されている。

神奈川県は、平成2年度から6年度に「機能性