

待され、ルバーブが成人病予防に役立つ可能性が示された。

調理利用を拡大するために、①「下ゆで」したものを使った10例の料理レシピを作成し、②比較的多く含まれるシュウ酸の除去方法を確立し、③リンゴ酸の風味を生かしたルバーブドリンクを開発した。

ルバーブの栽培法の確立に併せて、調理法の開発が生産・消費の拡大につながるものと期待される。

#### 参考文献

- 1) 科学技術庁資源調査会：四訂食品成分表．192．女子栄養大学出版社（1984）．
- 2) 神奈川県科学技術政策推進委員会編：機能性食品に関する共同研究事業報告第1号（1992年）
- 3) 神奈川県科学技術政策推進委員会編：機能性食品に関する共同研究事業報告第2号（1996年）
- 4) 成松次郎：ルバーブの特性と軟化栽培、農業および園芸、65(9)、73-78（1990）．
- 5) 大塚洋子・澤山茂・川端晶子：ルバーブの食物繊維とくにペクチンの理化学的性質、日本調理科学会誌、28(3)、146-150（1995）．
- 6) 吉田誠・石田恵美・広部誠・酒井豊・小清水正美：ルバーブの品質特性と加工適正に関する研究、神奈川県農業総合研究所報告、137、（1995）．

（神奈川県農業総合研究所 成松次郎）