

国産ナタネの生産拡大を

雫石でセミナー開催

ナタネ生産の振興・拡大を図る目的で東北ナタネセミナー（農研機構東北農業研究センター主催）が29日、雫石町で開催された。全国から生産者や試験研究機関、行政などの関係者約60人が参加。ほ場見学や講演などを通して国産菜種油の特性や育種の現状、流通の最新情報などを学んだ。

試験ほ場の見学では同町片子沢地内の片子沢地区営農組合の1・3畝で、キザキノナタネ、東北97号など異なる品種のナタネの成長具合などを確認した。参加者からは除草の有無や転作前に植えられた作物、肥料などについて質問が出ている。

町中央公民館に会場を移しての研究会では、大阪国際大学人間科学部の伊藤知子教授が「国産ナタネ油の特性」と題し、揚げ油として使用した際の菜種油の変化などについて紹介した。一般的に油

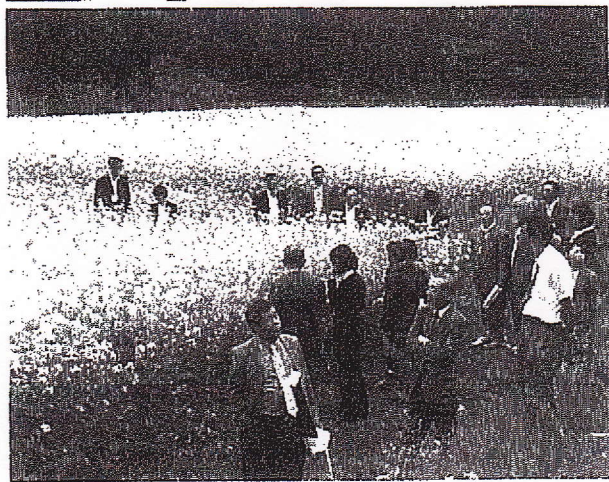
は色やにおいで劣化を感じることが多く、独特の香りや色がある菜種油は実際よりも油が劣化していると判断されやすいという。

伊藤教授らの研究によると、菜種油は実際には揚げ調理によつて刺激臭や酸敗臭などのフレーバーがほとんど変化しない。このことから伊藤教授は「揚げ調理に用いたときも割りと長く使えるのでは

ないか」と説明した。同セミナーの小巻克巳所長は「ナタネは最近栽培が増えてきた。一つは水田の転作物として使い勝手がよく、数少ない油作物であることが理由。ほかにも塩害に強いとか景観を回復するのに役立つと引き合いが来ている。栽培が復興していると

援がない限り衰退する。支えるためにはナタネの品質、農家経営

をどうするかの研究が必要」と話した。



試験ほ場を見学する東北ナタネセミナーの参加者