

# 福井県の農産物の「ブランドを高める」

## 技術開発を行っています。

公益財団法人  
若狭湾エネルギー研究センター

若狭湾エネルギー研究センターでは、福井県農産物のブランド化を推進するため、農産物の産地を特定する技術や、科学的に農産物の付加価値を高める技術の開発を進めています。

現在、「DNAマーカを活用した品種・産地の判別手法」と「抗酸化活性評価法」の開発に取り組んでいます。



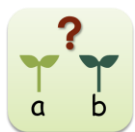
©福井県農林水産部流通販売課

### DNAマーカを活用した品種・産地の判別手法の開発

輸入品を日本産を偽る産地偽装でブランド力が失墜したり、開発した品種が国外に流出して特産品の販売機会が失われるなどの事例が発生しており、**地域の産品を保護する取り組みが進められています。**

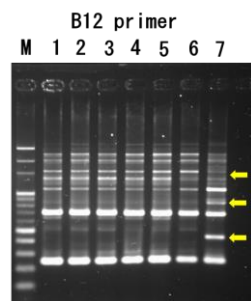
若狭湾エネ研では、福井県産ブランド野菜の育種に使用するDNAマーカ（注目した性質について固体の違いを判別できるDNA配列）を作成し、カタログを作成する手法・手順を開発しています。

カタログを利用することで、**品種や生産地の的確かつ迅速な判別に貢献できる**ほか、開発している新品種の特長を判別するなど、**効率的な育種にも活用されています。**



DNAマーカ  
判定

	個体 a	個体 b
花の色	赤	白
品種	A	B
福井県産	○	x



DNAマーカによる判別例  
7が福井県産トマト（はなこまち）  
黄色で示した所に特異的な  
差異がみられる。

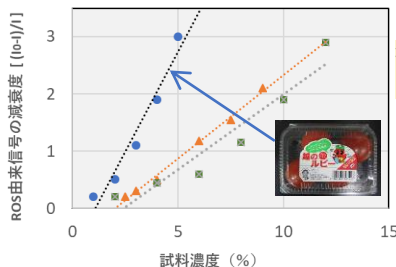
### 抗酸化活性評価法の開発

近年、抗酸化成分は五大栄養素、食物繊維に次いで「第七の栄養素」と呼ばれ注目されており、抗酸化力の高い食品は付加価値が高まっています。しかし、抗酸化活性を**簡便かつ確実に評価する方法は確立されていません。**

若狭湾エネ研では、電子スピン共鳴装置(ESR)を活用して、**客観的に評価する手法の開発に取り組んでいます。**これまで、開発中の手法を用いて、“かぶ” “にんにく” “梅干し”などで評価を行っており、“トマト(越のルビー)”では、他県産品よりも高い抗酸化力があることが判りました。



電子スピン共鳴装置(ESR)



抗酸化力の評価  
(傾きが大きいほど抗酸化力が高い)

傾き (2検体平均)

- ・越のルビー : 0.65
- ・サラダプラム(長野県) : 0.33
- ・ラウンドレッド(愛知県): 0.26

### お問合せはコチラ

〒914-0192 福井県敦賀市長谷64号52番地1 福井県若狭湾エネルギー研究センター 1階  
(公財) 若狭湾エネルギー研究センター 企画支援広報部

受付時間：午前9時～午後5時（土・日・祝日、年末年始を除く）

TEL：0770-24-7273 E-mail：kikakushien@werc.co.jp

URL：http://www.werc.or.jp/