

1月16日(木) 島コショウの伝統的な栽培・利用方法と その食品機能を活かした商品開発

オンライン開催



Zoomウェブカメラ

島コショウ(ピーパーズ)は、沖縄、特に八重山諸島において古くから栽培され、地域住民に親しまれてきた香辛料です。その芳醇な香りと健康効果が注目され、近年では全国的に再評価されています。

本公開講座では琉球への伝来の経緯や、八重山の暮らしと植物利用について解説します。さらに、島コショウの有用成分分析や、その成果を活かした商品開発に関する研究内容の一部を紹介します。

登壇者

新垣 恵子 あらかきけいこ

(沖縄大学地域研究所特別研究員)

琉球料理ユネスコ無形文化遺産登録推進委員会委員長、琉球料理伝承人(一期生)、元沖縄大学特任准教授。病院管理栄養士として長年臨床に従事する傍ら子ども食堂を運営。地域の食・健康問題に取り組んでいる。

宮良 恵美 みやらめぐみ

(沖縄大学健康栄養学部教授)

生化学を担当。生化学的手法を活かして沖縄県産食材の生理機能を研究している。臨床検査値を栄養・健康状態の改善に活用できる管理栄養士の養成に取り組む。

(司会) 後藤 哲志 ごとうてつし

(沖縄大学地域研究所特別研究員)

盛口 満 もりぐちみつる

(沖縄大学人文学部教授)

石垣島での聞き取り調査、「沖大ピーパーズマカロン(仮称)」のパッケージ挿絵を担当。

『植物の描き方：自然観察の技法Ⅲ』(東京大学出版会)、『琉球植物民俗事典：聞き書き琉球列島の植物利用』(八坂書房)等著書多数。

吉野 敦 よしのあつし

(一般社団法人トロピカルテクノプラス、沖縄大学地域研究所特別研究員)

化学分析を担当。専門は天然物化学。機能性表示食品届出指導員。海産生物が作り出す毒素の研究に従事。食品や健康食品に含まれる機能性成分の分析、商品開発支援、機能性表示食品の届出支援に取り組んでいる。

研究概要

【2024年度 沖縄大学全学研究プロジェクト班】

研究名：島コショウの伝統的な栽培・利用方法とその食品機能を活かした商品開発(3年目)

対象地域：南西諸島

研究内容：沖縄で長年愛用されているピーパーズについて、伝統的な栽培・利用方法を学術的・体系的に総括し、最高な芳香を引き出す標準的な製法の確立と生理機能の評価に取り組み、地域団体と協力して、その良さを活かした商品を開発する。

プログラム

14:40-14:45 開会挨拶・研究メンバー紹介(後藤)

14:45-15:05 琉球に伝わった島コショウ(ピーパーズ)(新垣)

15:05-15:20 八重山の植物利用(ピーパーズも含めて)(盛口)

15:20-15:35 ピーパーズの香りと商品開発(宮良)

15:35-15:55 ピーパーズの有用成分と機能性食品の可能性(吉野)

15:55-16:10 質疑応答・終了

◆◆◆「地域研究公開講座」について◆◆◆

沖縄大学地域研究所には、本学教員及び特別研究員、その他の研究協力者で構成された研究班があります。それぞれ、地域の役に立ちたいという想いで地域研究に取り組んでいます。

本研究活動をより地域に開かれたものとしていくことを目的とし、全ての研究班が地域研究公開講座を実施しています。研究班活動の内容や対象とする課題等について、皆様に分かりやすくご紹介させていただきます。今年度は全9班の地域研究公開講座を開催します。(裏面参照)

★視聴無料★ 1/14(火)までに要事前申込

申込先【Googleフォーム QRコード】

本学HPの「イベント」からもお申込みいただけます。氏名・連絡先・所属等、必要事項を入力の上送信してください。お申し込みされた方には、1/14(火)までに、申込受付メールを送信します。メールが届かない場合は、1/15日(水)14時までに沖縄大学地域研究所までお問い合わせください。

※ 講座終了後、アンケートの回答にご協力ください。
申込受付メールで 回答フォームURLをお送りします。



問い合わせ先：沖縄大学 地域研究所
住所：沖縄県那覇市国場405番地
沖縄大学アネックス共創館2階
窓口：平日8:30～17:15(12:00～13:00 閉室)
Tel:098-832-5599
Mail:chicken-staff@okinawa-u.ac.jp