

## 【背景と目的】

- ・農業生産法人 大嶋農場さんでは、有機栽培にこだわった米作りを行っています。
- ・販売方法の一つとしてホームページからのネット販売も行っており、直接注文を受けたお客さんに対し、お米に加えて栽培を行っている観賞用の稲をおまけとしてプレゼントしていました。
- ・今回、観賞用稲の見栄えを良くし、長くキレイな状態を保ち、おまけとしての使用ではなく、商品としての価値を高める方法は無いかとの相談を受けた為、その手法・条件を検討しました。

## 【研究概要と結果】

- ・観賞用稲の主要色素はポリフェノールである為、PH の変化により、鮮やかな発色が見込めると考え、酸やアルカリでの発色を試みました。
- ・後に大嶋農場さんが作業を行う事になる為、発色作業時や、その後購入者が万が一口にに入れてしまった場合の安全性、試薬の入手し易さを考慮し、幾つか試した試薬の中から、酸としてクエン酸、アルカリとして重曹を選択しました。
- ・直射日光の当たらない環境下で稲を乾燥後、幾つかの濃度の水溶液を調製し、その水溶液への浸漬（10～20分）→乾燥により、鮮やかに発色させる事が出来ました。
- ・クエン酸処理においては、わずか 2g/L の濃度でもかなり明るく発色し、かつ濃度依存的に発色できる事が分かりました。
- ・重曹処理は、黒や緑が強調される仕上がりになりました。



## 【その後の展開】

イベント出展時に販売を実施し(下記参照)、今後もイベントを中心に販売予定です。

「食品開発展」(平成 23 年 10 月 5 日～7 日開催：東京ビッグサイト)

「土と平和の祭典 2011」(平成 23 年 10 月 16 日開催：日比谷公園)

「東京農業大学 収穫祭」(平成 23 年 10 月 28 日～30 日開催；東京農業大学 (出展は世田谷キャンパス))

大嶋農場さんのお問い合わせ先

TEL：0296-57-3774，FAX：0296-57-1170，URL：<http://www.hyakusyomai.com/>

基礎となった事業 平成 23 年度 試験研究指導費 (標準費)

担当部門 地場食品部門 部門長 中川 力夫 TEL：029-858-6015  
技師 久保 雄司