

県内産農産物の機能性評価表

種別	科	品目	品種	抗酸化能	活性酸素消去能	抗アレルギー性能	脂質代謝改善能	
野菜	ナス	なす	田屋 筑陽	△	◎	△		
		じゃがいも とまと ピーマン	男爵 桃太郎 (黄) (赤)		◎	△	○	
	アブラナ	だいこん	岩国赤大根 とっくり大根 聖護院 耐病総太り	△			○	
			かぶ	萩ころげ 武久 スワン			○	
		はくさい	笹川錦帯白菜 黄心系					
		きゃべつ	おきな					
		たかな	彦島春菜 三池			△	△	
		あざみな	(むつみ系)				◎	
		ちんげんさい	—					
		からしな	—					
		なたね	はなっこりー				◎	
		ブロッコリー	緑嶺					
	みずな	—						
	アオイ	おくら	白おくら					
			アーリーファイブ					
	アカザ	ほうれんそう	アクティブ			△	○	
	キク	ごぼう	滝の川	◎				
			しゅんぎく	大葉	◎		△	△
	セリ	にんじん	五寸					
	ショウガ	しょうが	—		○		○	
	ウリ	うり	徳佐					△
			かぼちゃ にがうり	えびす		◎		
	サトイモ	さといも	石川早生					
ヤマノイモ	やまのいも	つくねいも(仏掌いも)			○			
ヒルガオ	さつまいも	ベニアズマ				○		
		紫サツマイモ(赤皮)				△		
		紫サツマイモ(白皮)				△		
ハス	れんこん	中国(白花)		△				
ネギ	ねぎ	九条						
ユリ	たまねぎ	山口甲高		◎	○			
バラ	いちご	さちのか	○	◎		○		
果樹	サルナシ	こっごう (シマサルサジ)	(祝島自生)		○			
		なし	二十世紀	○	◎	△		
	かりん	—			◎	◎		
	りんご	ふじ		○		○		
フトモモ	フェイジョア	—	△	○				
その他	マメ	大豆	のんたぐろ 青豆					
		ツバキ	茶	—	○	◎	△	
	キシメジ	しめじ しいたけ	— —					

◎:強い ○:やや強い △:弱い 空白:ほとんどない

判定基準

抗酸化能:ラジカル物質と直接反応することで酸化物質を消去する機能
100g当たりのビタミンE相当量で判定する。

◎:800μmol~ ○:500~800μmol △:300~500μmol

活性酸素消去能:活性酸素関連酵素を阻害して活性酸素の発生を抑える機能
阻害率50%のときの反応液1ml中の乾物量で判定する。

◎:~0.005g ○:0.006g~0.009g △:0.010g~0.019g

抗アレルギー性能:ヒスタミン放出関連酵素を阻害してアレルギーを抑える機能
阻害率50%のときの反応液1ml中の乾物量で判定する。

◎:~0.005g ○:0.006g~0.009g △:0.010g~0.019g

脂質代謝改善能:脂質分解酵素を阻害して脂質吸収を抑える機能
阻害率50%のときの反応液1ml中の乾物量で判定する。

◎:~0.005g ○:0.006g~0.009g △:0.010g~0.019g

留意事項

- 機能性は生鮮物の評価である。