

YŪZAKI-NEBUKA

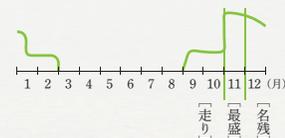
結崎ネブカ

生産地 川西町
ユリ科 ネギ属

“甘くておいしい幻のネギ”と称される「結崎ネブカ」。柔らかいだけに市場に不向きということから、一時は栽培の灯が消えてしまった。

しかし町おこし事業として、再び、地域ブランド野菜として復活。その柔らかく、上品な味わいが幅広く支持を集めている。

観世能の発祥地 川西町結崎には、室町時代に翁の能面といっしょに天から降ってきたネギを植えたという伝説がある。



YŪZAKI-NEBUKA

✿ 近畿大学

農学部 食品栄養学科
〒631-8505 奈良市中町 3327-204
TEL. 0742-43-1511

● 奈良県

奈良県農林部農業水産振興課
〒630-8501 奈良市登大路町 30
TEL. 0742-27-7442

簡単
おいしい
食べ方付



機能性研究レポート

大和の伝統野菜
結崎ネブカ

おいしい食べ方

ネギ独特の辛みは少なく、粘りが強い。
料理に独特の甘味と美味しさを加えてくれる。



煮炊き料理、焼き料理全般はもちろん、
甘みを生かしたパスタやオムレツもおすすめてです。
また、イカを加えて白ミンで和えるぬたは美味！
すき焼き、ネギ焼き、焼き鳥、たこ焼きの他、芋煮、
グラタン、焼きそばなど幅広く使えます！

Let's チャレンジ MENU

結崎ネブカと押し麦のすり流し

結崎ネブカの自然な甘味が堪能できる一品。
ご飯を加えると、ほどよいとろみができる。
押し麦の食感がアクセントになり、大和いもの落とし
揚げの香ばしさとフワフワ感が一体になって、
心と体が温まるおいしさです！



奈良のシェフが教えてくれる
簡単レシピはコチラから！



「結崎ネブカ」を調べてみました。



大和の伝統野菜の「結崎ネブカ」を
「近畿大学農学部食品栄養学科」と
「奈良県農業研究開発センター」で調べてみました。

研究1

高血圧を抑制する効果について
調べてみました。

結果1



結崎ネブカから抽出した成分から
ACE※1阻害活性が確認され
阻害した原因物質として
2'-ヒドロキシニコチアナミンという
新規物質を発見しました。

もしかしたら
血圧降下に
作用するのでは？



今後の取り組み

動物実験での血圧抑制効果の確認や、
メカニズムの解明を行って、
今後もその成分について研究していきます。

※1) ACEとは、アンジオテンシン変換酵素のことで血圧上昇の要因となるアンジオテンシンIIを生成する。

現場で課題になっていることに注目！

柔らかく折れやすいネブカは
市場への出荷の際、廃棄物が出ます。
そんな廃棄物に注目し、新物質の2'-ヒドロキシニコチアナミンが
どのくらい含まれているかを調べてみました。

2'-ヒドロキシニコチアナミンの含有量



生鮮品中の
含有量
4mg/100g



廃棄物中の
含有量
3mg/100g

廃棄物を
活かせる
かもしれない！

廃棄物からの機能性食品用素材を試作



試作粉末中の
2'-ヒドロキシニコチアナミン含有量
129mg/100g

今後、機能性食品の開発に役立てていきます。

