

報道関係者各位

2023年3月6日
ヤマモリ株式会社

【ヤマモリ】 工学院大学との産学共同研究 ホーリーバジルの品種間の違いが微量香気成分の組成に由来 ～日本農芸化学会 2023年度広島大会にて発表～

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、学校法人 工学院大学（先進工学部応用化学科 飯島 陽子教授）とのバジルの香気成分についての産学共同研究にて、ホーリーバジルの品種間の違いが微量香気成分の組成に由来することを確認しました。その内容を日本農芸化学会 2023年度広島大会（会期：令和5年3月14～17日・オンライン開催）にて発表します。

ヤマモリは2000年より、業界に先駆けてタイカレーを中心としたタイ料理のレトルトフードをタイ国内工場にて生産し、日本で発売。本場の味を日本のマーケットにお届けしてきました。主力商品である『グリーンカレー』や『ガパオごはん』は、フレッシュなハーブを贅沢に使うことのできるタイ現地での生産という強みを活かした本場の味にこだわった商品で、20年以上消費者の支持を得ています。

当社の人気商品で、タイの代表的な料理の一つである『ガパオライス（ガパオごはん）』は、タイ語で「ガパオ」と呼ばれるホーリーバジルの香りを楽しむ料理です。



ホーリーバジル(*Ocimum sanctum*, *O. tenuiflorum*)には様々な品種があり、その香気特性も異なります。日本ではバジルというとイタリア料理に多用されるスイートバジルをが連想されることが多く、ガパオライスも日本国内ではスイートバジルなどを代用して調理する方法が紹介されています。どちらも香りに特徴のあるハーブですが両者の違いや、ホーリーバジルの香りの成分はこれまでスイートバジルほど研究が進んでいませんでした。

調理例：ガパオライス＝鶏肉のホーリーバジル炒め

そこで、当社では2021年より工学院大学（先進工学部応用化学科 飯島 陽子教授）との共同研究において、ホーリーバジルを中心とした異なるバジルの香気成分についての研究に着手。数種のホーリーバジル葉と、対照としてスイートバジル葉から揮発性成分を抽出し GC/MS で分析を行い、多変量解析によって揮発性成分組成に基づくバジルの品種による相違を調査しました。そして、バジルの香りの違いが微量香気成分の組成に由来し、微量成分によりホーリーバジルとスイートバジルに分類されることを確認。今年3月に開催される日本農芸化学会 2023年度広島大会にて発表致します。

本研究により、ガパオライスはホーリーバジルで作ってこそ本当の香りや味わいが楽しめることが科学的に裏付けられました。当社では2021年から国内でホーリーバジルなどタイ野菜の普及に向けても活動しており、本社のある三重県内において三重県とJA みえきた・JA 鈴鹿と協働したタイ野菜の栽培もスタートさせています。

ヤマモリでは、これからも引き続き本場の味を日本の食卓へお届けすると共に、タイ料理の魅力を解明し、タイ料理／タイの食文化の普及に向けた活動を続けてまいります。

【研究のポイント】

- ・GC/MSにより、バジルはいずれの種類も1つの香気成分が顕著に多く、それは Estragole、Eugenol、あるいは Methyl eugenol であった。この主要香気成分ではホーリーバジルとスイートバジルに関係なく分類された。
- ・主成分分析（PCA）データから主要香気成分の標準化を行い、微量成分を比較したところ、ホーリーバジルとスイートバジルで分類され、ホーリーバジル間の相関関係も見出すことができた。
- ・ホーリーバジルとスイートバジルの違い、また、ホーリーバジルの品種間の違いは、含有されているモノテルペンおよびセスキテルペン類の組成の影響が大きいことが分かった。

【研究の経緯と概要】



<ホーリーバジル>

- 外観：葉がギザギザで細かい毛があり光沢がない
- 香り：スパイシーな香り
- ※三重県内のタイ野菜栽培圃場



<スイートバジル>

- 外観：葉に丸みがあり、無毛でツルツル、光沢がある
- 香り：フローラルなやわらかい香り

【日本農芸化学会 2023 年度広島大会概要】

開催日：令和5年3月14～17日

URL：<https://www.jsbba.or.jp/2023/>

<研究者コメント>

今回の研究は三重県・JA との共同プロジェクトとしてタイ野菜の栽培を開始したことをきっかけに着手しました。本格的なタイフードを提供するヤマモリとして本物のガパオをお届けしたい、日本に本物のタイ料理を広めたいという思いで日々タイ料理にかかわる様々な研究を続けています。

【共同研究】

■工学院大学



1887年に創立の東京都の新宿区と八王子市にキャンパスを持つ私立大学。

本研究において先進工学部応用化学科の飯島陽子教授の研究室が、香気成分に関する分析、解析、及び総合評価を担当。「植物の機能から食品を考える」をテーマに、植物食材が創り出す有用成分が、どのように生合成されるのか、またその機能、食品加工における変化について明らかにすることを目的として様々な研究を行っている。

■ヤマモリ株式会社



三重県桑名市に本社を構える1889年創業の総合食品メーカー。1988年にタイに進出、2000年より国内で現地生産したタイカレーの販売を開始。本件においては、ホーリーバジルを栽培・供給すると共に、官能評価と研究のとりまとめを担当。

【日本農芸学会とは】

農芸化学分野の基礎および応用研究の進歩を図り、それを通じて科学、技術、文化の発展に寄与することにより人類の福祉の向上に資することを目的として、1924年に設立された学術団体。1957年に文部省の認可によって社団法人となり、2012年3月1日付けで公益社団法人へ移行した。バイオサイエンス・バイオテクノロジーを中心とする多彩な領域の研究者、技術者、学生、団体等によって構成される本学会は、さらに一層の展開を図るべく、国際活動の推進、国際学術集会開催の積極的支援を実現し、実用性と応用性を基盤とする農芸化学の重要性を広く紹介している。

< 会社概要 >

企業名：	ヤマモリ株式会社
代表者：	代表取締役社長執行役員 三林 圭介
本社所在地：	三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
創業：	1889年
設立：	1951年
資本金：	4億3500万円
従業員数：	763名 ※パートタイマー含む
事業内容：	醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売
公式サイト：	https://www.yamamori.co.jp/

< 本件に関するお問い合わせ先 >

ヤマモリ株式会社 広報部
担当：神門 (070-8813-8295)
E-MAIL：n_jinmon@yamamori.co.jp

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。