

# KATAHIRAAKANE

## 片平あかね

生産地 山添村  
アブラナ科 アブラナ属

奈良県北東部で三重県との県境に位置する山添村片平地区で戦前から栽培されている片平あかね。

この地区では、優良系統を選抜するために毎年品評会を開催し種子を守り続けている。

この野菜の特徴はやはりこの鮮やかなあかね色。

アブラナ科の根菜で、奈良県在来のカブの品種である。



旬[11月上旬～2月下旬]

# KATAHIRAAKANE



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 片平あかね

### ✿ 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

おいしい食べ方

肉質はカブというよりダイコンに似た感じ。  
食感はコリコリとした歯ざわりが楽しめます。



漬物にして白ごはんと一緒に食べたり、おにぎり  
にして食べるのがやはり定番！お酢で漬けたり、  
刻んで塩もみをし、一晩置いて即席漬けが完成！  
あっさりとして食感も楽しいおいしい一品に！

Let's チャレンジ MENU

片平あかね彩りピクルス

片平あかねの赤、パプリカの黄、ズッキーニの  
緑など、彩りの美しいピクルス。大量に作っても  
冷蔵庫であれば長期間保存できるので肉料理の  
付け合わせや、ちょっとしたお酒のアテにもオス  
スメです！



奈良のシェフが教えてくれる  
簡単レシピはコチラから！



「片平あかね」を調べてみました。



大和の伝統野菜の“片平あかね”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。

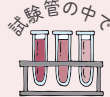
研究1

実験用の細胞を使って  
何か身体に良い効果がないか調べて見ました。

結果1

片平あかねの成分が血管内皮細胞に作用して、  
血管内皮細胞からの血栓溶解酵素\*1の分泌が  
通常の状態より高まりました。  
つまり、血栓を溶かす効果があるのでは？

\*1) 血栓溶解酵素とは  
タンパク質分解酵素で、血栓の構成タンパク質であるフィブリンを  
分解して血栓の形成を阻止する働きがある。



もしかしたら  
血液サラサラ効果が  
あるのでは？



その効果を検証するため

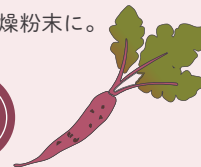
研究2

片平あかねをラットの飼料に混ぜて検証

片平あかねの食用部分(葉・根)を凍結乾燥粉末に。

①  
高脂肪  
高コレステロールの  
飼料

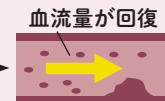
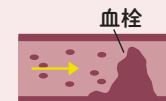
②  
飼料①に片平あかねの  
粉末を混和した飼料



別々のラットに①と②の飼料を4週間食べさせた後、人工的に血栓を形成。  
血栓形成時における血流の変化を①と②で比較しました。

結果2

効果を確認(動物実験)



飼料①を食べたラットと比較して  
飼料②を食べたラットでは、  
血栓形成後の血流量が増しました。

今後の取り組み

引き続き、効果の確認やメカニズムの解明を行っています。