

# サツマイモのカリウム低減化と苗の保存方法に関する研究

農食産業・地域マネジメントプログラム  
食品保蔵学分野 渡部 由香

慢性腎臓病の方は重症化すると食事に関してカリウム摂取制限をする必要が出てきます。そのような患者さんのQOLを上げるためのカリウム低減食材を作出する研究を行っています。

これまでに再生水を用いた新しい栽培技術で、葉物野菜や根菜類のカリウム低減化に成功しており、鹿児島大学医学部、南九州大学との共同研究体制で、小松菜やニンジン、タマネギ、カブを原料としたカリウム低減食品（スムージー）の試作を行い、臨床試験に入っています。

2026年度からは、これまでカリウムを減らすことが困難だった**サツマイモのカリウム低減化**に取り組んでいます。



カリウム低減に成功した作物



臨床試験

サツマイモはいも焼酎の原料ですので、多くの農家さんが栽培を行い焼酎会社に提供してますが、現状では短期間で大量に苗（いもづる）を準備し、植え付けなければならない、ハードな労働を集中的におこなわなければなりません。もし、苗の保存期間を延ばせれば、苗を効率的、継続的に準備することにより労働期間や労力を分散させることが可能となり、農家さんの負担を減らすことができると考えました。

そこで、野菜や果物の鮮度保持技術のひとつであるMAP包装（ガス置換包装）を用いて、苗の保存期間を延ばす研究を行っています。現在従来の3倍程度まで苗の保存延長が可能となりました。