

テーマ : 食と健康プロジェクト
研究代表者 : 乾 明夫
(鹿児島大学大学院 医歯学総合研究科 漢方薬理学講座 特任教授)

1. 事業化支援プロジェクトの背景

食と健康プロジェクトでは、鹿児島の豊かな食材の機能性を解析することで、県産食材の需要を高めるとともに、超高齢社会の中での生活習慣病予防や老年症候群予防など健康長寿に寄与することを目的とする。現在、鹿児島県産食材の機能性を解析し高機能化メニューを作成する黒膳プロジェクト、黒糖焼酎の機能性を解析する黒糖焼酎プロジェクト、芋焼酎の食後高血糖ならびにメタボリックシンドロームに対する抑制効果を研究する芋焼酎プロジェクトの3本をメインとして研究を行っている。また例年食と健康シンポジウムを開催している。

2. 今年度の活動概要

黒膳プロジェクトでは、開発に携わった「薩摩黒膳弁当」が「全国スーパーマーケット協会主催 お弁当・お惣菜大賞 2019」において優秀賞を受賞した。県産食材を用い、高い機能性を持つ点が評価されたことから、知名度アップと需要の拡大に結び付いたと言える。今年度はさらに、新規（高機能化）黒膳作成の為、試作品の栄養価および各種酵素活性の測定を行い、市販品との比較を行った（データ未公開）。

また、地域活性化の為、研究依頼があった種子島産月桃に関して有効成分の測定を行った（データ未公開）。

黒糖焼酎プロジェクトでは、黒糖焼酎から特定したグレリン様成分の特定に成功し、特許申請を実施した。本研究は南日本新聞一面やテレビなど多くの注目を浴び、鹿児島大学の研究を多く知らしめることにつながった。芋焼酎プロジェクトにおいては、引き続き焼酎の血糖上昇抑制作用研究ならびに抗メタボリックシンドローム研究を進め、芳香成分中のインシュリン分泌促進作用、血糖上昇抑制作用を有する成分を同定するためスクリーニングを行った（データ未公開）。また、食と健康プロジェクトメンバーである鮫島吉廣客員教授が焼酎研究によりMBC賞を受賞した。

3. 事業化に向けた準備状況や見込み

薩摩黒膳・黒膳弁当のさらなる高機能化をめざし、引き続き機能性成分の分析およびメニューの検討を行い、製造元との調整にあたっている。また、地域活性化の為、地域より研究要望のあった種子島産月桃ならびに種子島産牛乳の機能性についても研

究を進めるため、今後現地視察および情報収集を実施し、具体的な事業化計画を立てることで、地域との連携をより深めていく予定である。本研究に関しては、種子島の月桃生産者・牛乳を生産している牧場との研究協力ならびに研究成果に応じた事業化が決定している。

黒糖焼酎・芋焼酎の機能性についても更なる研究を進めており、論文化に取り組んでいる。現在特許申請中の黒糖焼酎に関しては引き続き特許取得を目指していく。

4. 事業化のパートナーとなる可能性のある学外機関等（支援組織、金融機関、VC）や顧客となる可能性のある企業への当該プロジェクトのアピールポイント

食と健康プロジェクトは、鹿児島の豊かな食材の機能性を解析する研究である。大学の研究技術によって機能性を明らかにすることで、消費者の関心が高まり、県産食材の需要を高めるとともに、超高齢社会の中での生活習慣病予防や老年症候群予防など健康長寿に寄与することが期待される。また本プロジェクトは従来の一分野のみの研究ではなく、医学・農学・水産学・家政学の分野横断研究であり、多角的な視点から分析することが可能である。

本プロジェクトは既に多くの企業より研究協力を頂いており、今後も鹿児島県内の高機能性食品の解析を実施していく予定である。

5. 事業化プロジェクトに関する研究実績等

① 論文（令和元年度中の事業化プロジェクトに関するもの）

投稿予定 1

② 発表（同上）

なし

③ 特許（同上）

取得予定 1

④ 新聞や雑誌等への掲載記事

4 件

⑤ 企業等からの連携打診の有無（有り） or 無し）

有りの場合は （ 2 ） 件 の打診や相談・提案があった。

6. 参考資料

なし

以上