

## 健康長寿静岡の新たな機能性食品産業の創出

### －食品の機能性成分データベース構築と商品開発－

#### [背景・目的]

本県は全国一の439品目もの豊かな農林水産物を生産し、数多くの県固有の在来作物を抱える「食材の王国」ですが、これら食材の持つ栄養や機能性に関する研究成果が全体としてはまとまっていませんでした。

一方、国民の健康志向の高まりを背景に平成27年4月から新たな食品の機能性表示制度が始まり、機能性表示食品市場が活況となっている中で、市場開拓力の高い新たな製品を生み出すには、本県としても機能性表示に関わる新たな食品産業の創出を目指した早急な取組みが必要です。そこで、農林技術研究所（本所）が中心となり、県内5研究所、県新産業集積課、（公財）静岡県産業振興財団が連携し、本県の主要農林水産物の機能性や生産状況等に関する情報を蓄積したデータベースを構築しています。また、本県特産品を活用した新商品を開発し、機能性表示食品としての販売を目指しています。



図1 機能性データベーストップページの一部(<http://www.fsc-shizuoka.com/>)

#### [これまでに得られた成果]

柑橘類に含まれる機能性成分(β-クリプトキサンチン、ノビレチン等のフラボノイド)に着目し、商品開発を進めています。β-クリプトキサンチンには、骨の健康を保つ効果があり、温州ミカンやその加工品で既に機能性表示申請が受理されています。また、ノビレチンは太田ポンカン等に多く含まれ、抗認知症効果が期待されています。

平成29度は、現行商品に含まれるβ-クリプトキサンチンの経時減少量を把握し、機能性表示取得を目的として、新たに開発する商品のβ-クリプトキサンチン濃度を設定しました。更に、県内食品メーカーおよび県内農業団体と協力して試作品を製造し、現在保存試験を実施中です。また、ノビレチン含有商品については、マコジヤパン株式会社と協力し、太田ポンカンを活用したヨーグルトにかけるソースの開発を進めています。

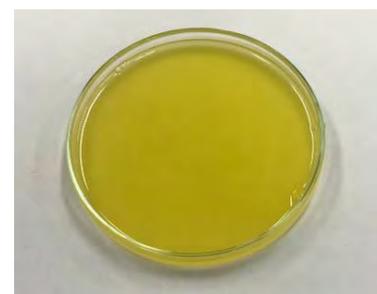


図2 太田ポンカンヨーグルトソース試作品

#### [期待される効果・技術移転の計画]

機能性食品データベースについては、企業に活用してもらうことで機能性食品開発の推進につながり、県民に閲覧してもらうことで食生活改善への寄与が期待できます。また、現在開発しているβ-クリプトキサンチン含有製品が商品化され、機能性表示食品として消費者庁への申請が受理されれば、県内企業等の機能性表示食品開発の活性化に寄与できます。