

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]

本県は全国一となる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まとめられたものではありませんでした。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、農林技術研究所が中心となり、静岡県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ます。



図 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(これを豊富に含む温州ミカンについて県内農業共同組合が実施した機能性表示申請が受理済)、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。我々はまず、素材及び加工品に含まれるこれら機能性成分の定量を行いました。また、現行商品に含まれるβ-クリプトキサンチンの経時試験による減少量を把握することで、新たに開発する商品の設計を進めています。

この他、中小家畜研究センターと連携し、鶏肉に含まれる機能性成分イミダゾールジペプチドの定量を実施しています。

[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の改善への寄与が期待できます。また、機能性表示食品については、現在、地域メーカー及び地域農業団体と商品化を前提に共同研究を実施しており、研究成果が商品化され、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、県内食品製造業の機能性表示食品開発の活性化に寄与できます。