

産総研と地域企業

産業振興で連携



免疫力向上、予防医療に貢献

オリジン生化学研究所

発酵古代米

オリジン生化学研究所 実施権が当社に帰属す
所（東京都中央区）はるシステムをとつてい
農産物や伝統食品中のる。

機能性成分を探索し、 古代米の一種である
その成分をベースとす 紫黒米（品種アサムラ
る独自の機能性食品を サキ）の果皮部を繊維
開発、実用化してい 素分解系の酵素を用い
る。大学や産業技術総 加水分解し、酵母発
合研究所などの公的研 酵をさせたのが弘前大 維持や自然治癒力強化
究機関との共同開発が 学教育学部と共同開発 を目的に摂取されてい
基本的な開発形態で、 した発酵古代米のオリ

伝統食品基に機能性食品開発

得られた知的財産は研 究機関に帰属し、独占
能が向上する。

マクロファージやナ チュラルキラー細胞を 活性化することなどに
より全身的な免疫機能 の強化が期待できるこ
とから、加齢やストレ スなどで免疫力の低下
が危惧される人の健康

は、安定した評価を受 のニゴロブナを蒸し米
け実績を上げている。 とともに発酵させたな
すし乳酸菌 品だが、古来、琵琶湖 滋賀県高島市の老舗の
ふなずしは滋賀県の 周辺の人々は、ふなず



しや発酵し 乳酸菌を分離し、遺伝
た漬け米 子解析によつて3種類
を、体調の を同定した。これらの
改善や整腸 ふなずし由来乳酸菌を
のための保 SU-6などと命名
健康として し、その作用を確認し
きた。 て知的財産化し、実用
当社研究 化に備えた。

この菌の特性を發揮
オリザロー させるため、培地には
ス含有食品 米の加水分解物を主成
「スーパー 分として用い、酵母と
オリマック の共生培養を行う大量
培養法を開発した。す 成されるヘテロオリゴ

産総研生命工学領域研究
戦略部イノベーション
コーディネータ
新聞 陽一

一言メッセージ

伝統食品や発酵食 品には、体に良いと
されるものが多い。 それらに含まれる機
能成分を特定し、そ の作用メカニズムを分子生
物学などによって明らかに していくことで、産総研も
機能性食品の普及に貢献し ていきたい。