

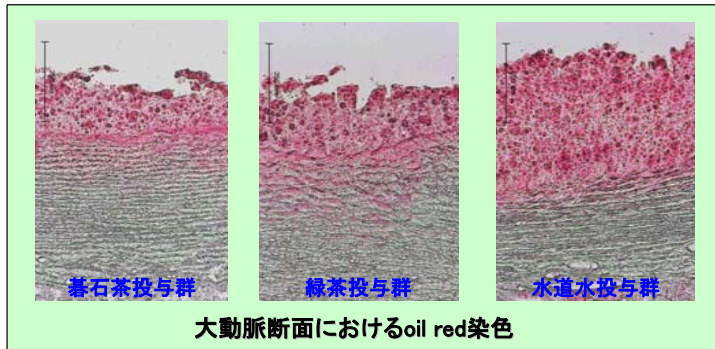
「本場の本物」大豊町特産碁石茶の機能性解明と健康増進作用への展開

高知大学 農学部 教授 受田 浩之、医学部 教授 宮村 充彦

○研究シーズ概要

高知県は温暖な気候を生かし、特徴ある特産品を輩出している。自然志向・健康ブームはますます高まりをみせており、高知県産品の有効活用は、地域振興の上からも重要な課題となってきている。そのような背景の中、碁石茶は、高知県、高知大学、大豊町の共同研究により①製造方法の高位平準化、②食品機能学的な付加価値の追求、③機能性因子と製造条件との連関、を中心に検討を重ね、平成19年2月には上記の成果を基にして、(財)食品産業センターの地域食品ブランド表示基準『本場の本物』の認証を取得した。

我々の研究において碁石茶は、二段階(1段階目は好氣的なカビ付け、2段階目は嫌氣的な乳酸発酵)の微生物発酵茶であり、カテキン類の含有量は他の茶類よりも少ないにもかかわらず、碁石茶は緑茶並の抗酸化活性を示すことが明らかとなった。さらに、碁石茶独自の主要な抗酸化成分をも同定した。これらのin vitroでの研究を基礎にして、脂質異常症・動脈硬化症モデル家兎及びメタボリックシンドロムモデルマウスに対して予防効果について検討を行ったところ、他の茶類よりも優れていることを明らかにした。



大動脈断面におけるoil red染色

さらに、碁石茶が、インフルエンザウイルスに対して顕著な抗ウイルス活性を持つという報告を受け、中山間地域の中学校にて、碁石茶の摂取によるインフルエンザ予防効果についての臨床試験を行った。その結果、碁石茶は、インフルエンザの罹患を遅延させた。

＜(想定される)応用範囲／今後の展望＞

碁石茶は世界でも珍しい二段階発酵茶であるが、上記機能性の面から他の茶類との差別化が可能である。今後、さらに機能性について動物実験及び臨床試験を大規模に実施し、エビデンスを蓄積することで、特定保健用食品や機能性食品を指向しながら、ストレスや生活習慣病を予防して健康増進を実現する飲料として新たな市場への進出も期待できる。