

発酵茶産業の活性化を目指した機能性食品開発

—石鎚黒茶のアレルギー抑制効果について—

菅原 卓也 教授・農学部生物資源学応用生命化学専門教育コース・動物細胞工学



所属学会：日本農芸化学会、日本動物細胞工学会、生物機能研究会、日本栄養・食糧学会、日本食品科学工学会、日本食品免疫学会

研究キーワード：発酵茶、テアブロン、脱顆粒抑制、IgE産生抑制

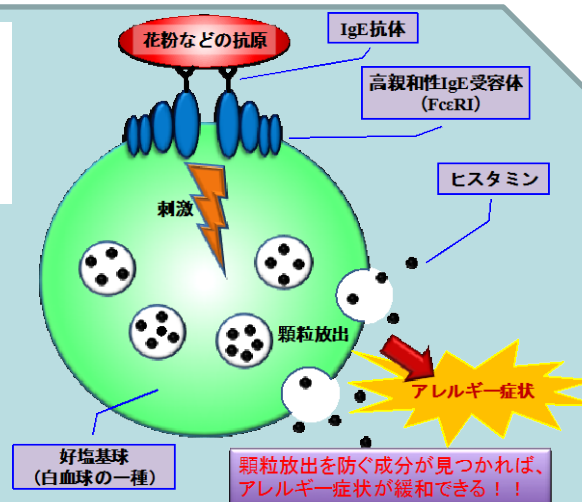
ここがポイント！

石鎚黒茶は全国的にも4例しかない黒茶と称される後発酵茶です。石鎚黒茶に含まれる成分に、抗アレルギー効果があることがわかってきました。今後ヒトにおける効果の解明を進め、機能性食品を開発し、その商品価値向上と黒茶文化の活性化につながることを期待しています。

研究成果の概要

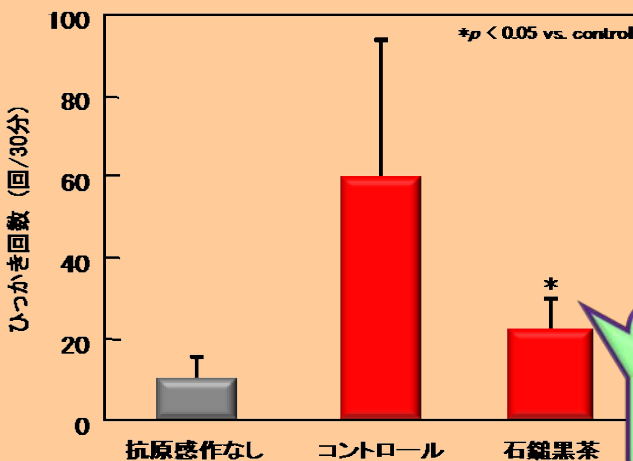
石鎚山麓において、カビと乳酸菌による二段階発酵法によって製造されている石鎚黒茶は、世界的に見ても希少性の高い微生物発酵茶である。石鎚黒茶の保健機能解明を目的として、抗アレルギー効果を検討した。その結果、石鎚黒茶には、好塩基球細胞の脱顆粒を抑制することにより、アレルギー症状を感作する効果があることが明らかになった。また、スギ花粉症モデルマウスへの経口投与によって、花粉症の症状緩和効果があることが明らかになった。

花粉症などで、鼻水や涙などの症状を引き起こすヒスタミンを含む顆粒の放出(脱顆粒)を防ぐことができれば、アレルギー症状の緩和効果が期待できる。



顆粒放出を防ぐ成分が見つければ、アレルギー症状が緩和できる！！

熱水抽出した石鎚黒茶をスギ花粉症モデルマウスに自由摂取により4週間経口投与した。その結果、スギ花粉症の症状である鼻の引っ掻き行動が、石鎚黒茶の飲用によって有意に抑制されることが明らかになり、石鎚黒茶にはスギ花粉症の症状緩和効果があると期待できる。



その他の研究テーマ

- ・医農連携による植物由来生理活性物質の保健機能性評価とその応用
- ・機能性成分のヒトにおける効果の実証
- ・クラゲコラーゲンの保健機能評価とその応用
- ・柑橘成分の保健機能評価とその応用

特許情報：特願2013-134618 「抗アレルギー剤」（愛媛大学）石鎚黒茶の抗アレルギー効果に関する発明

連絡先：愛媛大学社会連携推進機構

TEL: 089-927-8819 (代表)

E-mail: renkei@stu.ehime-u.ac.jp