

おいしい玄米あまざけで ダイエットをサポート

課題名	玄米含有機能成分を活用したアンチメタボリック発酵食品の研究・商品開発
企業	会津天宝醸造株式会社（福島県会津若松市）
研究責任者	鈴木賢二（福島県ハイテクプラザ）
研究機関	琉球大学、福島県ハイテクプラザ

研究概要と成果

あまざけは栄養分も豊富で、病人あるいは嚥下障害者の食品としても有用とされています。本研究は会津天宝醸造（株）と福島県ハイテクプラザとの連携により、より美味しい完成度の高い量産可能な「玄米あまざけ」造りを目標としました。さらに琉球大学の「玄米に関する研究」によると玄米中に含まれるγオリザノールが「メタボリックシンドローム」に有効であることから、玄米あまざけにもその効果を有する可能性があり、これを踏まえ同大学の協力により玄米あまざけの必要摂取量の検証を行いました。

研究の結果、玄米あまざけの味のスペックを確立し、琉球大学医学部第二内科での臨床介入試験においても効用を確認できました。また飲料商品のネーミングも商標登録を完了し、平成27年8月より玄米あまざけの健康食品市場に販売を開始しました。

期待される効果（経済的・社会的貢献、市場規模、売上予測）

琉球大学での臨床研究成果を活かし、国民的課題となっている「メタボリックシンドローム対応に有効な機能性食品」を開発・提案することで「食と健康」の視点から注目を集めています。福島県会津の企業が地元の研究機関と連携し会津ひとめぼれ米でおいしい飲みやすい玄米あまざけを開発することができ、福島県の食品の安全性を保証しながら製品の拡販にチャレンジしています。これにより福島県の原因風評被害の低減に大きく貢献することが期待されます。

参画企業の声

本研究の実施検討は、2012年の秋から打ち合わせをはじめました。琉球大学の情報をマッチングプランナーから紹介を受け、福島県ハイテクプラザとの連携もサポートしていただきました。琉球大学との連携に関してはコーディネーターの立場で関与してもらい、相互の連携を非常にスムーズに進めることができました。研究機関を含め三位一体となり研究に取り組める環境整備に関与してくれた点、大変感謝しております。

（会津天宝醸造株式会社 取締役 総合企画部長 金本淳一）

