

## 兵庫県COEプログラム推進事業 研究結果概要

### 研究プロジェクトの概要

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| 研究プロジェクト名   | 蒸し大豆の抗炎症作用成分の作用機序の解明および高機能性食品の製造技術開発 |
| 代表機関        | 株式会社小倉屋柳本                            |
| 共同研究チーム構成機関 | 神戸学院大学、神戸大学                          |
| 研究分野        | 健康・医療                                |

### 研究結果の概要

#### 【 研究プロジェクトの概要、特色】

大豆は栄養価が非常に高い食品素材として日本国内で浸透している。しかし、ほとんどの大豆製品は、水に浸けて煮る工程を経るため、多くの栄養素や機能性成分が煮汁中へ流出してしまっている。一方、(株)小倉屋柳本の製品「蒸し大豆」は、水煮工程はなく多くの成分を保持している。

本研究は、これまでに見出した蒸し大豆の健康機能性成分について、作用機序の解明と、成分を高濃度に含む高機能性食品の製造技術を開発することを目的とした。

#### 【 研究の成果】

本研究プロジェクトでは、機能性の高い「蒸し発芽大豆」商品の製造技術開発に取り組み、機能性の検討を行った。その結果、商品化に成功し、また、同商品の製造技術の検討により得られた知見によって、さらに機能性の高い商品の試作に成功した。

#### 【 本格的研究への展開】

本研究の成果を基に、特定保健用食品の開発を視野に入れた機能性食品の開発研究に向け、農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業における「発展融合ステージ」などへの申請を計画している。蒸し発芽大豆中の機能性成分の同定や作用機序の解明（エビデンスの取得）を進めたい。

#### 【 今後の事業化に向けた展開】

平成 24 年 11 月に商品化に成功した。また、得られた知見により、さらなる高機能化商品の開発に着手しており、適宜、特許出願ならびに商品化を進める予定である。

#### 【 地域的波及効果】(技術基盤強化等の効果、地域社会・経済発展への寄与)

本研究で開発された蒸し発芽大豆の製造技術は、新規な大豆の高機能性食品の開発を可能にするため、新しい市場を創出できると考えられる。(株)小倉屋柳本は、兵庫県下に製造工場を3ヶ所所有しており、雇用情勢に良い影響を与えるものと期待できる。また、蒸し豆市場は、(株)小倉屋柳本が77%のシェア率を有しており、本研究成果は、兵庫県内の企業として日本国内の大豆消費に対しても大きな影響を与えると期待している。