

みえの食バリューチェーン構築事業

機能性食品開発研究プロジェクト

井上 美佐

抄 録

食品産業の分野では、食の持つ機能性に注目が集まっており、健康増進をコンセプトにした食品等の開発が加速している。よく知られている DHA や EPA、海藻に多く含まれるミネラルや食物繊維など、水産物には比較的高い機能性を持つものが多いが、現実には人口の減少や少子高齢化、生活様式や食生活の変化などから水産物の消費量は減少し、漁業経営が悪化している。

一方で、大量に漁獲されるが食利用率の低い低未利用資源や廃棄物の問題などが顕在化している。しかし、それらを素材として供給する体制の整備、素材特性の分析調査、加工方法の開発、機能性を活かした商品開発など水産資源の機能性に着目した研究・検討を進めることで、未利用資源の活用と水産業の収益性向上が両立する可能性がある。

そこで、当該事業では、企業や大学と連携し、未利用海藻（主にミル類）に含まれる色素やレクチンなどの機能性成分の探索を行った。これらには光老化抑制作用、血管新生抑制作用、バイオフィーム形成抑制作用などの有用な機能性があり、それらを活用した化粧品、口腔ケア用品等の開発に取り組んだ。

今年度は目的とする機能性成分の季節変動、採取海域による成分量の違いを把握し、人為的な環境下における機能性成分の増強効果について実験を行い、知見を得た。

今後は企業・大学との連携のうえ、成分の安全性試験、臨床試験を引き続き行い、次年度以降の商品化を目指す。