

テーマ名

「福岡特産タデに秘められた機能性を生かした健康食品の開発」

(概要)

高血圧は動脈硬化、心疾患、脳血管疾患、腎臓病など様々な合併症を引き起こす非常に危険な状態で、日本人のおよそ3人に1人が潜在的な患者に該当するほど身近な疾患です。我々は産学官の連携により、高血圧者の半数以上を占めると言われる「食塩依存性高血圧」を対象とした新規食品素材の探索を進め、福岡県朝倉地域の特産品であるタデ(芽タデ)を素材とした新しい高血圧対策食品を開発しました。

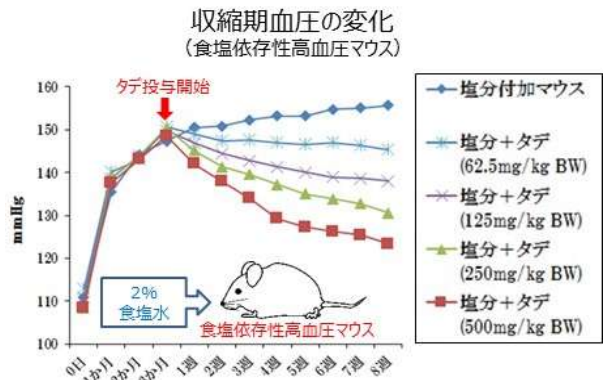
(企業発表者) 株式会社エヌ・エル・エー 研究開発部 係長 永田 香織

(公設試発表者) 福岡県工業技術センター 生物食品研究所 専門研究員 黒田 理恵子

1. 成果品（製品）紹介



開発した降圧食品
(タデスプラウトカプセル)



※食塩を取り続けても、タデを食べると血圧が下がる

2. 開発背景（テーマとの出会い、人との出会い等）、苦労話など

- 福岡大学産学官連携センターが、福岡大学筑紫病院の研究シーズ（食塩依存性高血圧に関する酵素キマーゼの基礎研究）と福岡県工業技術センター生物食品研究所が所有する約1,000素材の食材ライブラリーをマッチングし、有効素材のスクリーニングを開始。
- さらに、健康食品・化粧品の新規素材開発を進めていた（株）エヌ・エル・エーをマッチング。
- （株）久留米リサーチ・パークの支援のもと、平成24～27年にかけて、福岡県新製品・新技術創出研究開発支援事業（育成型・実用型）を活用して、動物試験・ヒト臨床試験による降圧効果の確認及び機能性成分の分析や試作品の開発を進めました。

3. 製品化までのプロセス、体制など



4. 製品化、販売に成功したポイント

産学官のマッチングや事業による支援、企業のチャレンジ精神等、様々な研究体制の優位点に加え、以下のような特徴があります。

- 大学の研究シーズに基づく、新規性の高い降圧機序に注目した素材の選抜
- 科学的根拠に基づいた製品開発（動物試験・ヒト試験による降圧効果の確認）
- 活用素材の特徴やイメージの特異性
 - ・ 福岡県の特産品（全国生産の3/4を福岡県の朝倉地域で生産）
 - ・ これまでにあまり知られていない素材（聞き慣れないが、実は知っている素材）
 - ・ ストーリー性がある素材（「蓼食う虫も好き好き」で知られている）
 - ・ 鮮やかな色合いや特徴的な形態

以上のことから、他の製品と差別化できる、特長のある新しい高血圧対策食品として開発できました。

5. 今後の展開、波及効果など

<今後の展開>

- ・ 機能性表示食品の届出に向けて、臨床検査及び論文作成を進めています。（平成29年に届出予定）
- ・ カプセル以外でのサプリメント形状や食品への展開を検討しています。

<波及効果>

- ・ 既知の高血圧対策食品では十分な降圧効果が見られなかった食塩依存性高血圧にも効果が期待でき、多くの消費者のQOL向上に寄与できます。
- ・ タデの生産・加工を通じて、地元農家や加工・製造業の活性化が期待できます。

発表者紹介（企業）

株式会社エヌ・エル・エー

研究開発部 係長 永田 香織

（企業として開発に携わった感想、企業にとってのメリット等）

産学官で連携をとるにあたり、各々の立場や考えが違う中、ひとつの商品・プロジェクトを完成させることの難しさを感じました。しかし今回の素材に関しては専門の先生や福岡県からの支援をいただくことで、商品の付加価値が今まで以上についたことが大きな成果であり、本当にありがたく思います。

発表者紹介（公設試）

福岡県工業技術センター 生物食品研究所

専門研究員 黒田 理恵子

（研究者として開発に携わった感想）

産学官が連携することで、地域特産品を利用した新しい食品を開発できました。これは長期の研究で蓄積された大学のシーズ、企業のアクティビティ、工業技術センターの技術と財産（食材ライブラリー）が理想的に集結し、活用された結果であり、この機会を与えていただいた全ての方に感謝しています。

企業情報

■名称：株式会社 エヌ・エル・エー ■代表者：代表取締役 千堂 純子

■創業：2001年1月 ■資本金：3,000万円 ■従業員数：10人

■所在地：〒812-0025 福岡県福岡市博多区店屋町3-20

■TEL：092-263-8333 ■FAX：092-263-8345 ■URL：<http://www.nla.ne.jp/>

■主力商品

- ・ 化粧品・健康食品のOEM
- ・ 独自素材「タデスプラウト」「発酵黒生姜」