

■米に関する最新研究（基礎、応用及び製品化について）

[日 時] 平成 22 年 11 月 11 日（木）10:00-14:30
[会 場] クロステン／大ホール
[主 催] 新潟大学／新潟県健康ビジネス協議会／新潟県
[参加者数] 130名（大学、企業、産業団体、自治体等）
[内 容]

産・学・官により米に関する最新研究を紹介した。



【会議概要】

◇ 基礎研究

- 1 「米胚乳・米糠タンパク質の新規機能性の解明と食品開発」：藤村 忍 氏（新潟大学准教授）
 - 米胚乳タンパク質は、デンプンに次ぐ第2の成分であるにもかかわらず、その役割は栄養価以外ほとんど知られていない。
 - 新規健康機能性として脂質代謝の改善作用と糖尿病における腎臓の保護機能についての大きな可能性について紹介。
- 2 「米タンパク質・ペプチドを活用した疾病予防向け機能性食品の開発」：谷口 正之 氏（新潟大学教授）
 - 歯周病菌は、タンパク質分解酵素（プロテアーゼ）を分泌して歯周組織を攻撃して歯周炎や歯肉炎を起こす。
 - プロテアーゼの働きを抑える米中の複数のタンパク質成分を抽出し、歯周病を予防するための食品素材として利用する取組等について紹介。
- 3 「硬質米および発芽玄米の利用技術および機能性」：大坪 研一 氏（新潟大学教授）
 - 高アミロース米やアミロペクチン長鎖型の超硬質米などの新規育成米を原料とした高品質・高機能の米加工品開発を研究。
 - 紫黒米の抗酸化性、高アミロース米と超硬質米の食後血糖上昇の抑制、発芽玄米の高血圧予防の GABA 増加効果や、米加工品の DNA 判別技術について紹介。

◇ 応用研究

- 1 「米粉麺の実用化について」：吉井 洋一 氏（新潟県農業総合研究所食品研究センター参事）
 - 高アミロース米は、ご飯としては食味が劣るものの、難消化性等の機能性が期待されることから、米粉麺の製造技術を開発し実用化、製品化が行われている旨を紹介。

◇ 企業化

- 1 「お米の新しい利用について」：藤井 義文 氏（新潟製粉(株)常務取締役）
 - 新潟県が開発した微粉碎技術を用いて上新粉よりも更なる微細粉の工業化に成功。利用用途の拡大による地域農業の活性化に向けた取組を紹介。
- 2 「健康ビジネスの展開 ～米を中心として～」：渡辺 紀之 氏（亀田製菓(株)主任研究員）
 - 米菓事業で培った米加工技術をベースに、慢性腎臓病患者用の低タンパク質米飯、介護食用おかゆ、健康機能性米の「発芽玄米」、米から分離した「植物性乳酸菌」による学校給食、高齢者食への展開、さらに健康ビジネスの可能性について紹介。

◇ パネルディスカッション

- まさに新潟県ならではの産・学・官が一体となって取り組んできた米に関する基礎研究から応用、製品化までの一連の最先端情報を共有した。

【議論を通じて新たに発見された健康ビジネスの可能性・課題等】

- 米の応用・実用化も質的な広がり期待できるが、基礎では未研究の分野があり、さらなる発展の可能性はある。

【課題解決のために必要と思われる方策】・【決定・同意・確認事項】

- 基礎、応用、実用化研究の連携が更に必要である。



主催者代表

新潟県健康ビジネス協議会 TEL：025-246-4233

関連リンク先：<http://www.agr.niigata-u.ac.jp/food-sc/>（新潟大学地域連携フードサイエンスセンター）