

白神植物から乳酸菌

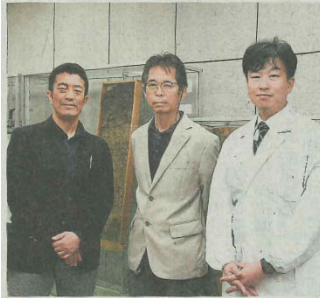
内臓脂肪や腸内 改善効果

世界自然遺産・白神山地に自生するブナ、キハダの木から見つけた新種の乳酸菌に、内臓脂肪を低下させたり腸内環境を改善させたりする多様な効果があることが、弘前大学と弘前市の化粧品メーカー「ラビプレ」(三浦和英社長)の共同研究で分かった。同社は白神の資源を活用した弘大発の機能性素材としてブランド化に取り組み、食品メーカーなどに原料供給する事業を本格化させる。(高松拓輝) 【「植物由来」に市場需要】16面

弘前大とラビプレ 原料供給を事業化



ブナ、キハダから見つけた植物由来の乳酸菌「ラクトコッカス・ラクティス」(ラビプレ提供)



白神山地の樹木皮や落ち葉などから「白神酵母」を採取、分離するなど、白神の微生物研究に精通している殿内暁夫弘大農学生命科学部教授(微生物生態学)が乳酸菌を発見した。

「白神の森乳酸菌」の研究を進める(左から)三浦社長、殿内教授、前多准教授

殿内教授は、木の枝を羊の乳に浸してヨーグルトを作る北欧の伝統的な製法にヒントを得て、白神の植物から乳酸菌を取り出すことに挑戦。2017年、白神山地の世界遺産地域近くにある弘大の白神自然観察園(西目屋村)で300種類以上の植物を対象に実験し、キハダの葉から乳酸菌を分離することに成功した。19年にはブナの表からも見つけ出した。

同学部の前多準人准教授(食品栄養学)がマウス実験で調べた結果、キハダ由来の乳酸菌を与えたマウスは血糖値や内臓脂肪の数値が下がったほか、筋肉量増加が期待される兆候を示した。ブナ由来は体の抵抗力に重要な腸粘膜のバリアー機能を強化したり、皮膚の機能維持に役立つ抗酸化酵素の発生を促進させたりする効果があった。

ど医療でも役立つ可能性が示唆され、弘前大学院医学研究科も加わった研究が現在進められている。

乳酸菌の研究に注目し商品開発を主導してきたラビプレは、この乳酸菌を「白神の森乳酸菌」と名付け21年4月に高標登録。菌株の特許も弘大と共同で出願した。知的財産権や使用権を守りつつ、乳酸菌を食品や

飲料、サプリメントに取り入れやすいパウダーにして食品メーカーなどに販売する。

三浦社長は「白神の観光客へのお土産になるコスメを作ればと始めたが、多くの効能が分かり正直驚いている」と振り返り「弘大の白神山地での微生物研究があつてこそできた。世界と戦える地場産業に育て上げたい」と意気込む。

前多准教授は「世界自然遺産を守ることで、自然を新たな視点で活用することがうまく結びつければ意義深い。ゆくゆくは短命県という課題を、地元の素材で解決できれば」と期待する。

上記の画像は、当該ページに限って”東奥日報”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。