

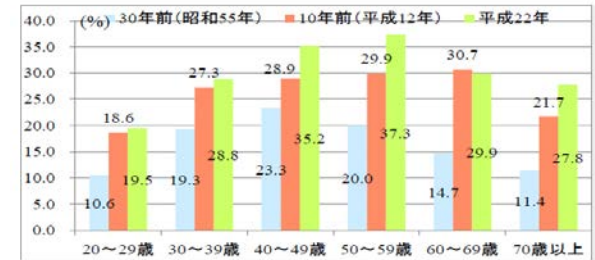
機能性を持つ農林水産物・食品開発プロジェクト

～食べても太りにくいお米の開発など～

食と健康に関心を抱く 国民の増加

●メタボリックシンドロームの増加等

○肥満者(BMI25以上)の割合(男性)



資料:厚生労働省「国民健康・栄養調査」(平成22年)
注: BMIとは、体重(kg)÷[身長(m)×身長(m)]

個人の健康状況に応じ、 機能性を持つ農林水産物や食品を供給するシステムを確立

新たな農林水産物の開発

例

消化が遅く
血糖値が
上がりにくい米

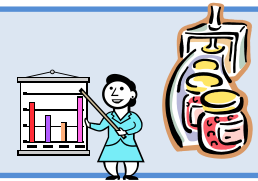


中性脂肪
低下成分を
多く含む大豆



機能をも高める加工技術確立

(例) 脂肪代謝を促進する
加工技術の開発



機能を安定化する

生産技術の確立

(例) 交雑防止等、栽培管理手法の確立



個人の健康状態に応じた 供給システムの確立

(例) 医療機関等と連携した
食材提供システムの開発



お米などを食べても太りにくい

農林水産資源を活用した新需要創出プロジェクト

これまでの成果

- タマネギ(ケルセチン)
- 生活習慣病予防・軽減
- 認知症改善
- 茶(エピガロカテキン、ストロクチニン類)
- 抗糖尿病・抗肥満作用
- 抗酸化作用



農林水産物のもつ機能性成分の有効性に関する科学的エビデンスの獲得

現状の課題

広く国民に農林水産物のもつ機能性を理解し、利用してもらうためには、

- 機能性成分の一般的な有効性だけでなく、個人の年齢・性別・健康状況等に応じた摂取条件の提示
- 生産現場で農林水産物のもつ機能性等の品質を簡易に評価する技術が不可欠

研究内容

機能性成分の実用研究

- 統計的に十分な規模(1,000人規模)の疫学調査の実施
- 疫学調査結果に基づく、年齢・性別・健康状況等に応じた摂取条件の解明

個人毎の摂取条件の特定

機能性等の品質評価技術の開発

- 光学的手法等により成分情報全体を把握する技術の開発
- 成分情報から品質を推定する技術の開発

簡易的に品質評価

一体的なデータ提供

医師・管理栄養士が個人に合わせた適切な摂取条件を提示することが可能に

広く国民に普及し、健康の維持増進を食生活を通じて実現

機能性農林水産物等を核とした6,000億円規模の新たな需要を創出