

# 日向夏果汁残渣を用いた骨代謝改善素材、飲料の実用化（宮崎大学）宮崎県宮崎市

## 機能性の高い食品の開発・生産・販売に関する取組

### 1 概要

#### ① 取組の経緯

- 生活習慣病等予防のため、宮崎大学は地域の産品で健康機能に有効な果実を探求。一方、食品企業では加工原料の日向夏の残渣の減量、再利用技術の開発が課題。
- 平成16年産学連携による健康機能性食品及び環境リサイクル技術の開発の統合的な研究開発を開始。

#### ② 取組の特徴

- 宮崎大学は、「日向夏みかんを利用した骨代謝改善剤」の先行特許を取得し、宮崎県農協果汁(株)、一丸ファルコス(株)等と産学連携した研究を開始。
- 日向夏残渣を用いた飲料等の開発のため、健康維持・増進及び食生活習慣病の予防の実証試験も開始。



(異業種・各省連携等)

- 宮崎大学
- 崇城大学
- 宮崎県農協果汁(株)
- 一丸ファルコス(株)

### 2 今後の展望と課題

- 宮崎大学は日向夏の多糖体分析やヒト試験、崇城大学はカルシウム吸収性試験、宮崎県農協果汁(株)は機能性飲料の試作や製品開発、一丸ファルコス(株)は機能性素材の開発を分担して取り組む予定。
- 安定的な販路の確保により、日向夏の生産振興、農業者の所得向上、地産地消、地場企業の振興及び観光に貢献を期待。
- 日向夏残渣の廃棄物600トから200トを製品利用する予定。
- 機能性素材がヒトに影響する用量の設定及び特定保健用食品の取得が課題。

(宮崎県宮崎市)



# 茶の抗アレルギー作用を利用した食品の開発（(独)農業・食品産業技術総合研究機構）鹿児島県

## 機能性の高い食品の開発・生産・販売に関する取組

### 1 概要

#### ① 取組の経緯

- 農研機構は、茶葉中のメチル化カテキンが抗アレルギー作用を有すること、また、茶品種「べにふうき」がメチル化カテキン高含有であることを発見。
- 「べにふうき」を原料とした、ペットボトル飲料、リーフ茶、粉末茶、紙、入浴剤、ハンドクリーム等、多数の商品が上市されている。

#### ② 取組の特徴

- 「べにふうき」を利用した抗アレルギー食品開発を目的として、農研機構、九州大学、アサヒ飲料等が共同研究を実施。
- 「べにふうき」の商品化に伴い、鹿児島県、静岡県等において、作付面積が2.6ha（平成15年度）から110.6ha（平成20年度）に拡大。

(受賞歴等)

平成18年度フロンティア産業技術大賞、新技術・食品開発賞受賞  
第11回産学官連携功労者表彰農林水産大臣賞受賞(平成25年8月)



(異業種・各省連携等)

- 農研機構
- 九州大学
- アサヒ飲料
- 和光堂
- 森永製菓
- 大正製薬
- 日本製紙クレシア
- 中北薬品
- JAかごしま茶業
- 寺田製作所等

### 2 今後の展望と課題

- 産学官が連携して国産農林水産物の機能性に係る研究開発を実施することにより、新規需要を開拓。
- 産業界、生産者等との連携により、周年需要の開拓と安定した供給体制の構築が必要。
- 世界各国の消費者の嗜好、ニーズに合わせた製造法や商品の開発が必要。

(鹿児島県（全域）)

