

# みえの食バリューチェーン構築事業

## 機能性食品開発研究プロジェクト

井上 美佐

### 抄録

食品産業の分野では、食の持つ機能性に注目が集まっており、健康増進をコンセプトにした食品等の開発が加速している。よく知られている DHA や EPA、海藻に多く含まれるミネラルや食物繊維など、水産物には比較的高い機能性を持つものが多いが、現実には人口の減少や少子高齢化、生活様式や食生活の変化などから水産物の消費は減少している。

またその陰で、大量に漁獲されるが食利用率の低い低未利用資源、廃棄物問題などが顕在化している。一方で、それらを素材として供給する体制の整備、素材特性の分析調査、加工方法の開発、機能性を活かした商品開発などの研究・検討を進めることで、未利用資源の活用と水産業の収益性向上が両立する可能性がある。

そこで、当該事業では、企業や大学と連携し、未利用海藻（主にミル類）に含まれる色素やレクチンなどの機能性成分の探索を行った。これらには光老化抑制作用、血管新生抑制作用、バイオフィーム形成抑制作用などの有用な機能性があり、それらを活用した化粧品、口腔ケア用品等の開発に取り組んだ。

今年度は、機能性成分の抽出手法の改良および評価項目の変更等があったため、目的とする成分の月別の変動のほか、ミル類の別種あるいは異なる種類の海藻が含有する当該成分量の把握、陸上施設における蓄養効果について実験を行い、知見を得た。

今後は企業・大学との連携のうえ、成分の安全性試験、臨床試験を引き続き行い、次年度以降の商品化を目指す。