

# ARIF Letter

Vol. 27

Letter from the Akita Research Institute Food and Brewing



## あきた機能性食品 素材研究会

「あきた機能性食品素材研究会」は、  
県内の保健機能食品開発をさらに加速する目的で  
2021年に設立されました。

## 1. 設立目的と主な活動内容

消費者の健康に対する関心の高まりにより、食品の機能性を表示できる保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品）の市場は年々成長しています。そこで、秋田県総合食品研究センターは、県内での保健機能食品開発を加速するため、ヘルスケア分野への参入に意欲的な県内外の企業や関係機関とともに「あきた機能性食品素材研究会」を設立しました。主な活動内容は、（１）県産農林水産物や酒粕、大豆種皮等の低利用食品が有する機能性関与成分を活用した機能性素材の開発、（２）上記の素材および新規機能性関与成分を活用した機能性表示食品の開発、

（３）ヘルスケア全般に関する情報交換です。現在、２３社１大学が会員となって活動しており、本誌では各社で開発されたヘルスケア商品の一部について紹介します。

## 2. 機能性表示食品

機能性表示食品制度では、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた食品への機能性表示（ヘルスクレーム）が可能です。

株式会社サノが開発した「てくケア」は、黒シヨウガエキス由来のポリメトキシフラボンを機能性関与成分とし、「加齢により衰える歩行能力の維持」をヘルスクレームとした機能性表示食品です。また、近年美容業

界も注目の素材、ジュンサイエキスも配合しております。

秋田銘醸株式会社は、清酒製造時に発生する米糠を原料にした機能性表示食品対応素材「爛漫ギャバ素材」を提供しています。株式会社ローズメイは、「爛漫ギャバ素材」を配合した「GABA蜜（ギャバみつ）」を開発しました。「GABA蜜（ギャバみつ）」は、GABAを機能性関与成分とし、「睡眠の質の改善」や「一時的な心理的ストレスや疲労感の緩和」、「高めの血圧を下げる」といった３つのヘルスクレームを表示した機能性表示食品です。また、「あきた機能性食品素材研究会」会員企業による初のコラボレーション商品となります。

## 機能性表示食品

黒シヨウガ由来「ポリメトキシフラボン」  
加齢により衰える歩行能力を維持する



株式会社サノ「てくケア」

米糠発酵素材由来「GABA」

- ①睡眠の質の改善
- ②一時的な心理的ストレスや疲労感の緩和
- ③高めの血圧を下げる



株式会社ローズメイ  
「GABA蜜（ギャバみつ）」

### 3. 栄養機能食品と栄養強調

#### 表示食品

栄養機能食品とは、特定の栄養成分（脂肪酸1種類、ミネラル6種類、ビタミン13種類）の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいいます。

東商事株式会社は、県内で栽培されているエゴマ種子から、食用エゴマ油「翡翠」を製造しています。翡翠は、n-3系脂肪酸である $\alpha$ -リノレン酸を多く含んでおり、皮膚の健康維持を助ける栄養素と表示した栄養機能食品として販売しています。

栄養成分の量や熱量について、定められた基準を満たすものについては「たっぷり」や「低〜」のような強調表示が可能です。株式会社秋田キャッスルホ

テルは、株式会社サノとともに「食物繊維たっぷりパンシリーズ」として、食パンタイプの「全粒粉のヘルシーブレッド」とプチパンタイプの「食物繊維たっぷりもち麦ロール」の2種類を販売しています。どちらの商品も、食物繊維が高い旨表示の基準値（100gあたり6g以上）より多く含まれています。

#### 4. 衛生用品

COVID-19の流行により、マスクや除菌・消毒等に用いる衛生用品の需要が急激に高まりました。

株式会社Local Powerは、次亜塩素酸を使った除菌消臭水「iPOSH」を製造・販売しています。特許製法により安定性が高く、アルコール不使用なため肌

に優しい商品となっています。

株式会社サノは、秋田杉の葉に含まれる抗菌性成分を含む「杉の雫」を販売しています。秋田杉の爽やかで瑞々しい香りのする、低アルコール、低刺激な除菌スプレーとなっています。

#### 5. 総合食品研究センターの役割

当センターでは、研究会が行う県産食材の機能性探索や健康食品開発の支援を行っており、今後は低利用資源からの機能性食品素材の開発や微生物を用いた機能性物質の生産など、研究面から秋田県のヘルスケア産業をバックアップして参ります。

## 栄養機能食品

大仙市協和産のえごま100%  
 $\alpha$ -リノレン酸が皮膚の健康を保つ



東商事株式会社「翡翠」

## 衛生用品

秋田杉の葉由来「テルピネン4オール」  
低刺激でも確かな除菌作用



株式会社サノ「杉の雫」

センターからのお知らせ / News from ARIF

## 研究員募集のご案内

令和5年度秋田県職員(総合食品研究センター研究員)の募集について  
県産食材等の高度加工技術又は醸造関連食品の研究員として秋田県総合食品研究センターに勤務し、研究開発及び県内の民間企業への技術指導に従事する研究員を募集します。

1 採用予定人員：2名

2 応募資格：昭和49年4月2日から平成12年4月1日までに生まれた者で、大学において生物系、理化学系もしくは生活科学系(食品・栄養)の分野を専攻し、令和6年3月31日までに卒業又は卒業見込みであること。

3 採用時期：令和6年4月1日(予定)

4 申込受付期間：7月1日(土) 午前8時30分から  
7月31日(月) 午後5時まで

※受験資格、申込手続き等の詳細については、募集要項・作成要領でご確認ください。

総合食品研究センターホームページURL(募集ページ)

[http://www.arif.pref.akita.jp/05\\_sonota.html#main](http://www.arif.pref.akita.jp/05_sonota.html#main)

※受験申込は「秋田県電子申請・届出サービス」を通じて電子申請で行ってください。申込にはサービスへの登録が必要です。

秋田県電子申請・届出サービス  
QRコード

○問い合わせ ○申込先

秋田県観光文化スポーツ部観光戦略課 総務チーム  
(秋田県庁第二庁舎1F)

所在地 〒010-8570 秋田市山王三丁目1番1号

電話 018-860-1461(直通)

FAX 018-860-3879

E-mail kankousenryakuka@pref.akita.lg.jp



### 編集後記

2023年6月時点で、全国では7000件を超える機能性表示食品が登録される中、秋田県では9件しか登録されていません。発酵食文化などが根付く本県では、まだまだ知られていない機能性素材が眠っている可能性が考えられます。本県の食材から新規素材を開発し、食品産業の新たなアピールポイントにしていきたいと思えます。

## ARIF Letter

発行日 令和5年7月24日

発行者 秋田県総合食品研究センター

編集 秋田県総合食品研究センター  
〒010-1623

秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26

TEL : 018-888-2000

FAX : 018-888-2008

MAIL : info@arif.pref.akita.jp