



国立大学法人京都大学 <http://www.kyoto-u.ac.jp/>

株式会社合食 <http://www.goshoku.co.jp/>

## 合食と京都大学、生活習慣病予防で産学連携

イカから生活習慣病予防に有効な成分を抽出する研究を開始

株式会社合食(代表取締役社長:砂川雄一、以下合食)と国立大学法人京都大学(総長:山極壽一、以下京都大学)は、**イカから生活習慣病予防効果を持つ成分を分離・抽出する共同研究を実施**することで合意いたしました。

### <背景・目的>

近年、世界的な健康志向の広がりを牽引しているのが「和食」です。中でも水産物は「ヘルシーフード」として注目を集め、世界の水産物消費が高まっています。

「食が人をつなぎ、人が食をつなぐ」をスローガンに掲げる合食は、創立70年を迎えました。様々な加工用原料に強い合食は、イカの取扱量では国内トップクラスです。以前より水産物の健康効果に着目し、独自の商品開発に注力してきました。

当社の中期経営計画でも、大きな柱として「健康・美容食品の開発」と「商品開発力の強化と独自技術の獲得」を掲げました。その実現のため、大学との産学連携をはじめ社外団体などと共同プロジェクトに取り組んでいます。昨年7月にスタートした弘前大学との共同研究では、同大学が研究した果肉まで紅い青森県産リンゴを用いたドライフルーツを開発しました。今回の京都大学は、これに続く産学連携第2弾として、**イカを活用して健康増進成分を研究**するものです。

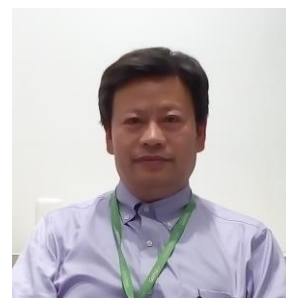
### <内容>



今回の研究を担当する京都大学大学院農学研究科の佐藤健司教授(写真左)は、海洋生物が持つ陸上生物にはない様々なスーパーパワー(特異機能)を明らかにし、人類の健康増進に役立てるための研究を行っています。これまでも、**サメの軟骨、魚の鱗・皮やカツオ由来のペプチドの健康増進機能のメカニズムを解明**するなどの実績を挙げています。

この共同研究では、佐藤教授がイカに含まれるペプチド等の成

分を分離抽出し、構造解析後、動物実験により肥満・高血圧・糖尿病等生活習慣病予防に有効な成分を特定します。また、独自の抽出方法の特許の取得を目指します。佐藤教授が研究計画・運営全般を担当し、合食技術本部の譚学文執行役員・技術本部技術部長(写真右)と共同で研究を進めます。イカから生活習慣病予防に有効な成分を抽出できれば、世界初となります。上記有効成分が特定できれば、今後、水産加工食品や健康食品の新商品の開発に活用でき、消費者の皆様の健康のため貢献できると考えています。



「イカから、生理機能としてユニークなペプチドが抽出できたらいいですね」(京都大学・佐藤教授)。「この共同研究が成功し、早く商品化して社会に貢献するのが夢です」(合食・譚技術部長)。

#### <今後の方針>

合食は、大学をはじめ医療機関や医学学会、医療・健康専門誌等との連携を拡大していきます。お客様の健康と美容に役立つような、当社独自の加工食品や機能性表示食品の開発を推進していきます。

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 広報室 田代吉美(たしろ よしみ)

Tel: 078-672-6045 E-Mail: y.tashiro@goshoku.co.jp

Fax: 078-672-9222 mobile: 070-2278-9834

株式会社 合食 業務内容: 水産商社・加工食品メーカー

住所: 神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号

設立 昭和23年6月 資本金: 9,020万円

売上高: 447億円 従業員数: 649名 (2017年3月期)

代表者: 代表取締役社長 砂川 雄一

#### ■合食について

「食が人をつなぎ、人が食をつなぐ」をスローガンに掲げる合食は、食品・物流の3事業部体制で流通の川上から川下までをカバーする「食の総合企業」です。食材の品質を鑑定する目利き力、加工・保存技術、多彩な調理レシピ、健康的なライフスタイルは、世界に誇る素晴らしい日本の食文化です。これらを受け継いだ合食は、世界に誇る日本の知恵を集積しています。そして更に新しい価値を創造し続けることで、食を通じて人と人をつなぎ、世界中の人たちのもっと豊かな未来の実現に貢献していきます。