



国立大学法人 **千葉大学**
National University Corporation
Chiba University

ニュースリリース

平成 25 年 5 月 20 日

千葉大学ベンチャービジネスラボラトリー

『大学は美味しい！！』フェアに 千葉大学から「ノンメタポーク」を出展します

新宿高島屋で開催される『大学は美味しい！！』フェアに、千葉大学から、VBL 研究プロジェクト代表者 児玉浩明教授が開発に携わった「ノンメタポーク」を出展します。

第6回『大学は美味しい！！』フェア

大学の研究室で生まれた“大学ブランド食品”を全国から集め、「食の学園祭」として人気を博しているイベントです。“論文の代わりに製品で「食」の研究成果を伝える”をテーマに開催されています。

期 間：2013 年 5 月 29 日（水）～6 月 4 日（火）

会 場：新宿高島屋 1 1 階 催会場

主 催：NPO 法人「プロジェクト88」

後 援：小学館、フード・アクション・ニッポン推進本部、タイ王国大使館

詳 細：<http://www.takashimaya.co.jp/shinjuku/daigaku/>

* 5 月 30 日（木）15：15～15：45、フェア会場で児玉教授が「ノンメタポーク」について講演します。

「ノンメタポーク」とは、

千葉大学大学院融合科学研究科の児玉浩明教授と宮本浩邦客員准教授らのグループが開発し、千葉大発ベンチャー企業（株）サーマスが推奨する「新しい飼育・管理手法」によって生産された豚肉です。

従来の飼養方法で生産された豚肉と比べ、肉中の、赤身に対する脂肪の割合が低減されていて、さらに脂肪の「質」についても、不飽和脂肪酸の割合が増したヘルシーな肉質で、それでいて決して淡泊ではなく、ジューシーな旨味と風味をたたえた、プレミアムなお肉に仕上がっています。



先行販売されている高島屋のオンラインストアでも人気の高い商品となっております。

VBL 研究プロジェクト 児玉浩明教授の研究紹介

テーマ	ノンメタボリック家畜の生産性に寄与する新規プロバイオティク細菌の開発
研究者	児玉 浩明（融合科学研究科）

世界に穀物の需給は逼迫しており、それに伴い家畜の飼料の値段は近年、高騰している。申請者は、経産省の支援等を受けながら日環科学（株）、京葉プラントエンジニアリング（株）と共同研究を行い、ブタの飼料要求率を向上させる新規プロバイオティク細菌（BP-863 株）を単離し、2013 年にベンチャー企業（株式会社サーマス）を立ち上げた。BP-863 株は好熱菌によって製造されたコンポストを投与したマウスの盲腸便から単離されたが、この単離過程で家畜の中性脂肪値を大幅に低下させる別種の新規プロバイオティクスの候補となる複数の細菌が単離されている。3 種類ある単離菌のうち N16 株をマウスに投与したところ、中性脂肪値、血中コレステロール値ともに大幅に低下する効果を持つことが明らかになった（図 1）。鶏において内臓脂肪が減少すると産卵率が向上し養鶏家に経済的メリットがもたらされるため、これらの単離菌はプロバイオティクスとしての利用が期待できる。本研究では内臓脂肪を低減させノンメタボリックな家畜の生産につながる可能性を持つこれらの菌株について、新規プロバイオティクスとして利用するために必要となる知見を得ることを目的とする。2013 年度においては対象菌株の種同定作業を行う。対象株は 3 株あるため（N16 株、H12 株、N17 株）、同定に必要なデータもそれぞれの菌株において得る必要がある。これら 3 株をマウス等に投与し、動物に与える生理作用特に中性脂肪値、コレステロール量などの基礎的データを得る。2014 年度では 2013 年度に得られた結果をもとに、事業展開に用いることができる株を決定し、投与する菌濃度の決定や鶏における実地試験等を行う。なお、動物実験については、日環科学（株）と理化学研究所との共同研究を想定している。

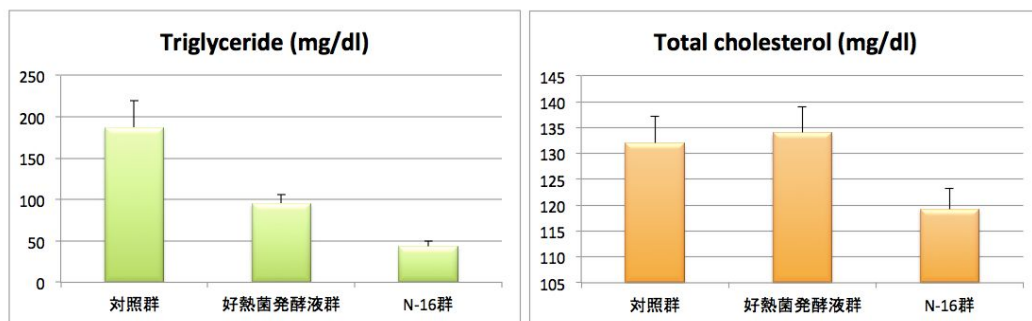


図 1 単離菌の投与がマウスの中性脂肪、コレステロール量に与える影響

本件に関するお問い合わせは以下にお願いいたします。

(株)サーマス 小川・森

電話：043-330-4005

e-mail：info@sermas.co.jp