

筑波大でヨーグルト治験

乳酸菌H61を商品化

いばらき成長産業振興協議会(宮田武雄会長)は、畜産草地研究所(つくば市)が開発した乳酸菌H61の老化抑制効果を実証し、ヨーグルトとして商品化する。市民参加による治験(臨床研究)を筑波大で行い効果を証明し、同大の学生による商品デザインも取り入れる。治験を今月1カ月間実施して効果を検証し、8月にも発売する。



乳酸菌「H61」のヨーグルト摂取の効果
を測る治験。付加価値の高い商品化を図
る。つくば市天王台の筑波大付属病院

成長産業協 老化抑制効果を検証

商品化は同協議会の食品研究会が取り組む。つくば研究支援センター(同市)が事務局を務め、製造は美野里ふるさと食品公社(小美玉市)、治験は筑波大医学医療系の川口孝泰教授が行う。つくば市生活改善推進員協議会を含む40〜70歳代の女性約50人が治験に参加。今月3日から約1カ月間、毎日、H61入りのヨーグルト(85℃)を食べ続け、効果を検証する。検査は肌年齢や骨密度、体組成(筋肉・脂肪・水分の量など)、血管診断をヨーグルト摂取の事前1回、事後2回それぞれ行う。

川口教授は「肌の表皮が全て入れ替わるのが1カ月。ヨーグルトの潤いや毛穴の目立ち摂取により血管や肌の年齢が改善する可能性がある」と話した。

H61は畜草研が2006年に開発し、特許を得た。マウスを使った実験で、皮膚の濃度や骨密度低下などを抑える働きがあると証明。これまで関係者が食べて効果を得ており、本格的な治験で効果を確かめる。

畜草研の木元広美博士は「H61は胃酸で死なず腸まで届く。肌の潤いや毛穴の目立ちが改善する効果が期待できる」と語った。

同協議会は「効果の実証を得て、地元発の商品として売り出した」としている。販売は治験を経て8月ごろを目指す。当初はつくば地域に限って売り出す考え。

乳酸菌H61は、JA茨城みずほ(常陸太田市)が先行して商品化している。(索引正雄)