

News Release



会 社 名 株式会社ファーマフーズ
代 表 者 名 代表取締役社長 金 武祚
コード番号 2929
上場取引場所 東証マザーズ
本社所在地 京都市西京区御陵大原1番地49
075-394-8600 FAX075-394-0099

各 位

京野菜発酵物に関する委託事業採択決定のお知らせ

当社はこのたび、新規研究開発テーマである「京野菜複合発酵物の研究開発事業」が経済産業省の「地域資源活用型研究開発事業」に採択されましたのでお知らせいたします。



この「京野菜複合発酵物」の研究開発事業は、京都府中小企業技術センター、京都工芸繊維大学、株式会社もり、株式会社ファーマフーズの4者で共同研究を行います。

食生活の欧米化などにより国内では肥満人口が増加し「メタボリックシンドローム」と呼ばれる生活習慣病が高頻度で認められるようになり社会問題化しています。

予防疫学調査などでは、積極的な野菜や果物の摂取が生活習慣病を予防・改善することが報告されており、生活習慣病の一因が食生活の乱れにあると考えられています。

一方で、京都は「メタボリックシンドロームの発症率が低い⁽¹⁾」こと及び「野菜の摂取量が多い⁽²⁾」ことが報告されており、京野菜の摂取とメタボリックシンドロームの関連性は非常に興味深いものがあると考えました。

京野菜とは、明治以前から府内全域で栽培されている野菜で 1987 年に京都府において「京の伝統野菜」として定義されたものです。

色や形がユニークなだけでなく、一般の野菜に比べて高い栄養価をもつことも特徴です。

京都府では、現在「ブランド京野菜等倍増戦略」を進めており、京野菜を利用した機能性食品素材を開発することは京野菜全体の市場拡大にもつながると期待できます。

今回開発する「京野菜複合発酵物」は、株式会社ファーマフーズが開発した「野菜麹」を調製する技術を利用しました。

従来麹は、清酒、しょうゆ、味噌の製造において利用されている米麹が一般的でありましたが、今回野菜に麹菌を接種する新しい「野菜麹」の技術を開発しました。

本技術と更に乳酸菌と酵母で野菜を発酵させるという複合発酵を取り入れることにより、新しい「京野菜食品素材」を提供するものです。

複合発酵を行うことで京野菜の栄養成分を利用しやすい形に変化させ、効率よく栄養素を吸収させることが可能になると考えられます。また、京野菜のエグ味やにおいを低減させることで様々な食品へ幅広く利用可能な「京野菜食品素材」が得られると考えます。

「京野菜複合発酵物」は、伝統的な「京野菜」と京都の伝統技術である「麹」を組み合わせ、更に革新的な「複合発酵」の技術を融合させることにより栄養、味の両方の面で優れた特徴を持つ「京野菜の新しい機能性食品素材」と言えます。

京野菜複合発酵物をジュース、ヨーグルト、タブレット等様々な食品に利用することが可能になれば「京野菜」の高い栄養価に関する認知度も上がり、生鮮食品としての京野菜の市場拡大にも大きく貢献できると考えています。

(1)「2004 年度政府管掌健康保険生活習慣病予防検診におけるメタボリックシンドロームリスク保有者について」より

(2)平成 14 年度厚生科学研究費補助金健康科学総合研究事業「健康日本 2 1」における栄養・食生活プログラムの評価手法に関する研究より

(参考) 取得商標

京野菜ヨーグルト 京野菜ジュース