

NEWS RELEASE (2023年5月8日) 取材依頼

健康食材である桜島大根の研究成果を活用したスティックゼリーが完成 大きな桜島大根が食べやすくなって新登場

報道機関 各位

平素より本学の報道に関しては大変お世話になっております。本学農学部の加治屋勝子研究教授と株式会社さくらホスメディカルによる共同研究から生まれた桜島大根に関する研究成果の活用として、鹿児島大学認定ベンチャーである株式会社 TriGo からスティックゼリーが発売されましたので、次のとおりお知らせします。是非、取材・報道方お願いいたします。

【趣旨等】

本学農学部食料生命科学科の加治屋勝子研究教授がリーダーを務める研究グループは、桜島大根に含まれる「トリゴネリン」という機能性成分が血管を強くしなやかに伸び縮みさせることを明らかにしてきました。しかしながら、桜島大根は旬の時期が1~2月と非常に短いため、一年を通して血管を健康に保つことが難しい状況です。そこで、株式会社さくらホスメディカル(鹿児島県鹿児島市山田町 3323-11、代表取締役社長:佐藤正夫)と共同研究をおこない、ヒトに対する臨床試験の結果から導き出したトリゴネリンの推奨摂取量を日々の生活の中で摂取する工夫をしてきました。この研究成果を活用した科学的根拠に基づく健康補助食品として、鹿児島大学認定ベンチャーである株式会社 TriGo(鹿児島県鹿児島市郡元1丁目21-40 産学交流プラザ3階 共同研究室4)は桜島大根の濃縮エキスを使用したスティックゼリーを開発しました。

◆研究内容の紹介

健康寿命を延ばすためには血管を健康に保つ必要があります。血管は硬くなってしまうと高血圧や動脈硬化など様々な病気を引き起こしてしまうため、加治屋らは血管を強くしなやかに伸び縮みさせるための食材を探索していました。約300種類の食材の中から見つけ出した桜島大根は、ギネス認定されたことがある世界一大きな大根です。加治屋らは、基礎研究として桜島大根の成分に関する詳細な解析や細胞内挙動を調べると共に、桜島大根の青果が出回らない時期でも血管を健全化していくために機能性成分トリゴネリンの性質を明らかにし、その研究成果を活用してスティックゼリーを開発したものです。

◆研究内容に関する資料提供

詳しい資料をご希望の方は下記の研究内容に関する問い合わせ先にご連絡ください。スティックゼリーの試供品も準備しております。

◆桜島大根由来トリゴネリン入りスティックゼリー「トリゴネリン、入ってます」の紹介
「トリゴネリン、入ってます」は、鹿児島県の宝『桜島大根』の濃縮エキスに加えて、ゆず果実から絞ったフレッシュな果汁をたっぷり使ったスティックゼリーです。ヒトに対する臨床試験の結果（論文発表済）から導き出したトリゴネリンの推奨摂取量を日々の生活の中で摂取できるように、何度も試作を重ねて作り上げました。



【問い合わせ先】

◆研究内容に関すること:

鹿児島大学農学部食料生命科学科生分子機能学研究室 (TEL/FAX: 099-285-8631)

E-mail: kajiya@agri.kagoshima-u.ac.jp (担当: 加治屋)

研究室ホームページ: <https://www.agri.kagoshima-u.ac.jp/food/agri0028/>

◆製品に関すること:

株式会社 TriGo (TEL: 099-296-1966)

E-mail: m.masumitsu@trigojp.com (担当: 益満)

ホームページ: <https://trigojp.com/>