

平成 26 年度 新技術・地域資源開発補助事業

市町村名	島根県出雲市	
事業名	生活習慣に伴う健康リスクに対して低減機能を有する新規加工玄米の研究開発	
企業等概要	企業等の名称	アルファー食品 株式会社
	代表者氏名	代表取締役 森山 信雄
	所在地	島根県出雲市大社町北荒木 645 番地
	連絡先	0853-53-2518
	URL	http://www.alpha-come.co.jp/

平成 28 年 3 月現在

【事業者概要】

アルファ化米の製造・販売を中心に、「米食文化発信」や「食育」を積極的に行う加工米飯メーカーであり、全国学校給食会連合会の指定工場となっている事業者。

※アルファ化米（炊飯、蒸した米を急速乾燥させたもの。炊飯した米の美味しさをそのまま閉じ込めることができ、水や熱湯を加えることで可食状態へと戻る。）



本社事務所外観

【事業概要】

◇背景・経緯

平成 26 年 2 月消費者庁が「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」において、特定保健用食品の規制緩和を行うと発表した。これまで特定保健用食品の表示が不可能であった農産物や食品（サプリメントや一部飲料を除く）も、学術的根拠がしっかりとしていれば特定保健用食品と同等の表示をしても良いという方針が提示された。

当社は過去に、自社製品である玄米エキス含有加工米が、脂質低下作用などの効果を有することを臨床研究で検証し、日本農芸化学会に発表を行っていたが、今回の規制緩和により、この玄米加工品（玄米エキス含有加工米、モチ加工玄米）が特定保健用食品と同等の表示を行える可能性が出てきた。昨今の健康ブームの中で玄米は注目されているが、「美味しくない」「ぼそぼそする食感」という欠点があり（当社独自アンケート結果より）、また、玄米の機能性について関係学会で十分に評価される臨床データがほとんどない状況である。

上記の点を踏まえ、健康機能性をもったアルファ化玄米の商品化に向けた研究開発を行う。



アルファ化技術を用いた商品

◇研究開発の概要

特定保健用食品の表示規制緩和を見越し、メタボリックシンドロームをはじめとする生活習慣病改善の臨床データが学術的に評価されたアルファ化玄米加工品の研究開発及び販売マーケティングを実施する。研究開発は、自社商品であるモチ玄米加工品をベースに、玄米の機能性を持ち、日常的に食べやすい最適加工条件の探索及び技術改良を行う。また、アルファ化玄米と通常食による人臨床試験、玄米に関するマーケティングを行う。

【成果】

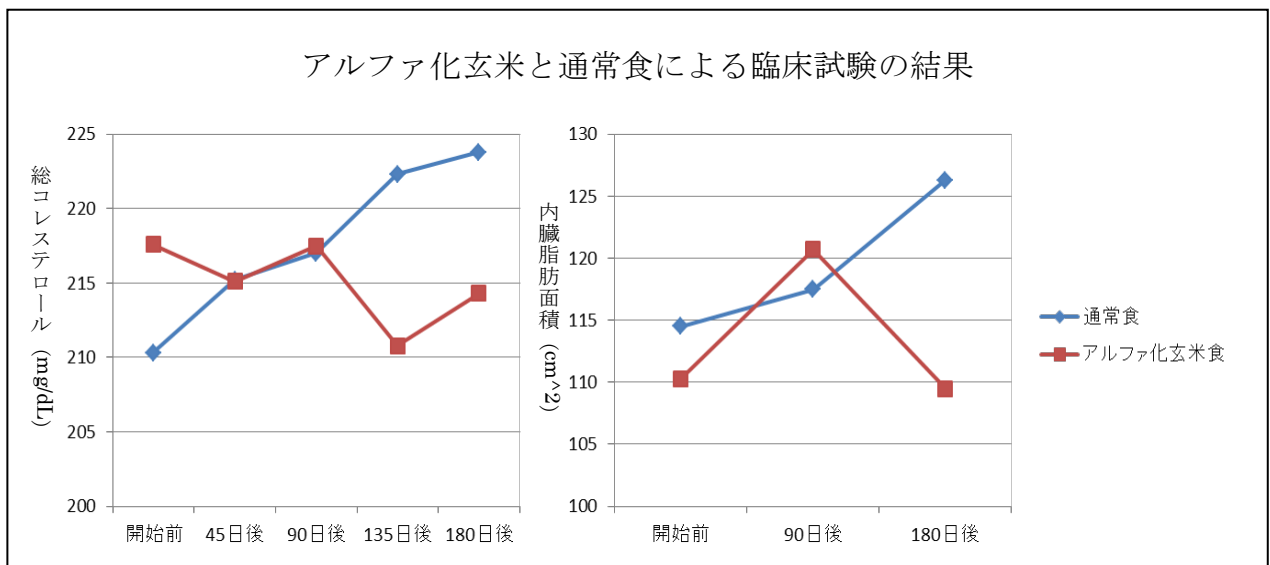
◇特徴

新規アルファ化玄米加工品の試験製造を実施し、生産体制が整った。また、完成した試作品は白米と同様、毎日継続して食べられるように、アルファ化したモチ米とウルチ米を混合してもちもち感を減らす工夫をした。マーケティングにおいても、従来の玄米加工品よりも良い評価を得られた。



アルファ化玄米イメージ

本事業で行った動物実験により、アルファ化玄米摂取によって肝障害改善の傾向が確認された。また、連携企業と共同で実施した、アルファ化玄米を食べ続けた人と通常食を食べ続けた人の比較試験では、総コレステロール及び内臓脂肪の低下に玄米の効果が出る可能性が高いと判断できるデータが収集できており、当初目的とした成果は達成できたと判断する。今後は、更なるデータ精度の向上を目的とし臨床試験を継続して行う。



◇商品化・販売先

試作品は完成し、厚生労働省が導入を予定していた「健康マーク」の施行時期に合わせて商品化する予定だったが、導入が先送りになったため、未だ商品化には至っていない。

研究開発された新規のアルファ化玄米加工品は、健康に良いと考えられる玄米の機能性を表示した全国初の玄米加工品となる見込みで、商品を購入する消費者の健康増進や、玄米食習慣の増加、原材料の消費拡大に寄与するものと考えられる。



完成した試作品

【今後の展望】

開発した試作品は、健康志向が高まっている現在の市場ニーズに合致しており、商品化後は早期の採算性確保が期待される。さらに、もち玄米加工品の販路が広がることで、原材料であるもち米類の使用量増加や、地域内のもち米生産の拡大が見込まれる。