

平成 27 年 5 月 15 日

報道機関 各社 様

## 凍り豆腐の最新健康機能性研究に関する

### 記者会見のお知らせ

長野県凍豆腐工業協同組合  
(こうや豆腐普及委員会)  
理事長 登内英雄

謹啓

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

また、平素は当組合の運営につきまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、日本古来の伝統的な食材であり、この 4 月から長野県の「おいしい信州ふーど（風土）」として選定もされました「凍り豆腐（こうや豆腐）」に関して、試験を実施した結果、新たな健康機能性研究メカニズムが別添のとおり示唆される内容となりました。

この結果について、下記のとおり記者会見を開催し発表しますので、ご多用中大変恐縮ですが、取材いただければ幸いです。

敬具

記

- 1 日時 : 平成 27 年 5 月 19 日（火）12 時～
- 2 場所 : 長野市 ホテルメトロポリタン長野  
3 階 「戸隠」
- 3 内容 : 凍り豆腐の最新健康機能性研究の結果について
- 4 発表者 : こうや豆腐普及委員会  
委員長 登内英雄  
技術部門長 村澤久司
- 5 連絡先 : 長野県凍豆腐工業協同組合・全国凍豆腐工業協同組合連合会  
(事務局) 長野市中御所岡田 131-10 長野県中小企業会館 5 階  
TEL 026-227-6171 FAX 026-226-6695  
専務理事 古畑洋一

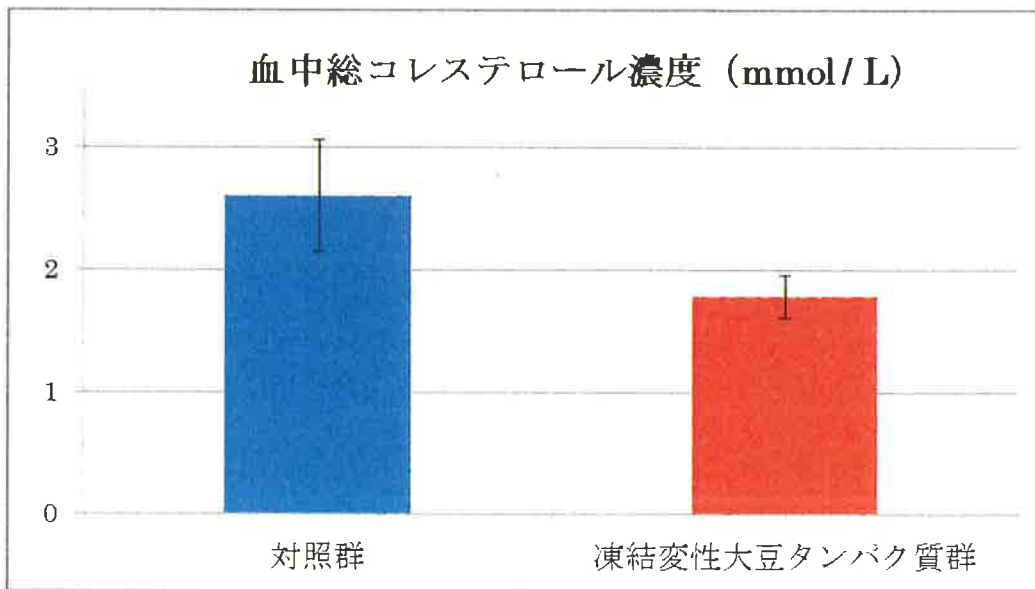
\* なお、本会見に係る学術的、技術的な照会は村澤部門長へお願いします。  
(照会先) 旭松食品(株) 研究所長 TEL 0265-26-6492

### 凍り豆腐の最新健康機能性研究の結果

日本において生活習慣病・メタボリックシンドロームは、予備群を含めて約2000万人が該当していると考えられ、心筋梗塞や脳梗塞と言った命に関わる病気に繋がる。症状が重い場合には薬を使うことになるが、薬には副作用など別な問題もあるため、なるべく使わず、毎日の生活（運動や食事）によって生活習慣病を予防できれば、より望ましい。

ここ数年の研究結果により、凍り豆腐の健康機能性（特に脂質代謝）に与える影響が判明してきた。今回は、最新の話題として5月14～17日に開催された「第12回アジア栄養学会議」にて”The effects of freeze-denatured soy protein (kori-tofu like) and soy pulp (okara) on lipid metabolism in rats”として発表された内容の一部を紹介する。

凍り豆腐摂食により、腸管内における胆汁酸結合による吸収抑制を機序とした血中脂質（中性脂肪、コレステロール）濃度低下が知られている。この要因が凍り豆腐に含まれる凍結変性大豆タンパク質にあること、および新たな作用メカニズムの解明のため、動物試験を行った。



図に示すように、凍結変性大豆タンパク質を摂取したラットの血中総コレステロールが対照群と比較して低下した。この要因を検討したところ、これまでに知られている脂質排出効果に加えて、新たに肝臓における合成を抑制するというメカニズムも寄与する事が示唆される結果が得られている。