

令和5年（2023年）5月10日

報道機関 各社 様

『こうや豆腐による抗肥満・抗脂肪肝とそのメカニズム』 記者会見のお知らせ

全国凍豆腐工業協同組合連合会
（こうや豆腐普及委員会）
会長 木下 博隆

日頃より、当連合会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、我々は長年、こうや豆腐に豊富に含まれるレジスタントプロテインと、その健康機能性について報告してまいりました。本年度は、動物試験によって明らかとなつてまいりました抗肥満・抗脂肪肝と、そのメカニズムについて発表いたします。
つきましては、下記のとおり記者会見を開催しますので、ご多用中大変恐縮ですが、取材いただければ幸いです。

記

- 1 日時 : 令和5年5月19日（金） 13時～
- 2 場所 : 長野市 ホテルメトロポリタン長野2階「千曲」
- 3 内容 : 高野豆腐は高脂肪食投与マウスの肥満と脂肪肝を予防する
～高野豆腐の新たな機能性～（詳細は別紙①を参照ください）
- 4 発表者 : 信州大学 医学部 教授 田中直樹
- 5 連絡先 : 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

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

信州大学との共同研究 高野豆腐は高脂肪食投与マウスの肥満と脂肪肝を予防する ～高野豆腐の新たな機能性について～

全国凍豆腐工業協同組合連合会では、これまで、高野豆腐の健康機能性（コレステロール低下や糖尿病予防・改善効果）や、その要因と考えているレジスタントプロテインが高野豆腐中に多く含まれている理由について発表しております。

今年度は、共同研究者である信州大学医学部の田中直樹教授より、研究成果を発表いたします。概要は以下の通りです。

動物実験により、高野豆腐や、それに含まれるレジスタントプロテインの摂取によって、図1.に見られるように高脂肪食による体重増加が抑えられました。その要因として、体に蓄えられた脂肪を燃焼させる時に働く遺伝子の発現が高まっていること、腸内細菌によってアゼライン酸という物質が作られていることが判明しました。これらの作用は、高野豆腐やレジスタントプロテインを摂取した際の肥満と脂肪肝を予防・改善するメカニズムの一部であると結論しました。

図1.

食餌の違いがマウス体重に与える影響

