

分野 環境保全・資源管理／農林・水産業／分析(食品・環境)

キーワード 機能性食品／物質同定／栄養成分

地域食材における有用成分の探索と機能性評価のための分析技術の開発

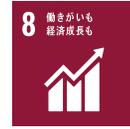


環境学部 環境学科
大学院 環境経営研究科 環境学専攻
准教授

山本 敦史

YAMAMOTO, Atsushi

SDGs 関連項目



● 研究内容

製品のブランド化のためには、製品に高い付加価値をつけることが望まれます。近ごろ食品についても「〇〇は健康に関して××への効果が報告されている」というような情報をよく目にするようになりました。国の制度としても、食品に対する機能性表示制度が平成 27 年より、それまでの特定保健用食品(トクホ)とは別に始まっています。食品には栄養・嗜好といった機能の他に血圧をコントロールする、脂肪の吸収を抑制するといった調節機能を持つものがあり、こういった機能と関連を持つ成分が含まれていることを示すことにより、その食品の優位性が示されます。一方で、健康食品を摂取したことによる健康被害が報道されたこともあり、いわゆる健康食品全般への信頼性が揺らぐ事態となっています。このような状況だからこそ、含まれる成分についてしっかり調べていくことの重要性が増しているとも言えます。化学分析の技術はめまぐるしく発展しており、食品にどのような成分が含まれているかを明らかにしたり、比較したりがやりやすくなってきています。化学分析に基づく、地域食材の評価、生産条件による影響等を研究しています。

● 想定パートナー

食品関連企業・事業体

● 応用分野

新規機能性成分の探索

・品種、栽培環境間における含有成分の差異解析

化学分析に基づく品質管理

・含有成分の化学分析による数値化
・栽培条件の違いが含有成分に及ぼす影響の量的評価

● 取組実績

北村きのこ園、リバードコーポレーション、北岡本店、絆園、カイズファーム、エフ鳥取、若桜農林振興、菌茸研究所
経済産業省「食のみやこ鳥取づくり連携支援計画」(令和元年承認)

観光庁「地域資源の磨き上げを通じた域内連携促進事業」(令和 3 年)

鳥取市経済観光部「成分分析を活用した鳥取市食ブランド創出」(令和 5 年)

● その他

コロナウイルス感染症が猛威を振っていた期間、自分で料理をするようになりました。鳥取には品質の高い食材が多くあると改めて実感しています。化学分析を通して、栄養成分について学ぶことは楽しく、奥が深いです。おいしい・体に良いといった強みを「見える化」し、多くの人に伝えられるような取り組みの力になりたいと考えています。