

第二部

「米由来の乳酸菌による商品開発と活用の展開」

聴いていただきたい方々

食品・健康食品メーカーの開発担当、栄養士・保健師、学校給食関係、農業関係、行政関係の方々

発表者
パネラー

亀田製菓 

亀田製菓(株)お米研究所 主任 内山 公子
(株)ファンケル 総合研究所 副所長 山口 宏二
山崎醸造(株)営業部 販売課長 広井 伸行

テーマ

「日本人がまだ知らなかったお米と健康
～米由来の乳酸菌による商品開発と活用の展開」



概要

発表者はハッピーターンでおなじみ米菓トップブランド企業亀田製菓で米の研究に取り組む。亀田製菓では約20年前から米由来の乳酸菌に着目し研究開発を進めてきた。

米はご飯として日本の食生活の中心食材であり、米菓や酒などとして日本食材の重要な原料である。稲作は日本農業の基本であり歴史的文化的にも日本の文化の根幹となるものである。近年食生活の多様化と人口減少によってご飯の消費量は減っているが、米の可能性をさらに広げてゆくことが重要だと考えている。長年の研究の結果、米や米の発酵食品などから数百種類の乳酸菌を分離に成功、健康機能に優れた

2種類の乳酸菌を選抜し、それぞれK-1菌、K-2菌と名付けた。これら乳酸菌の最新の研究結果や実際の商品活用についてわかりやすく紹介する。現在、健康食品や一般食品の幅広い分野のお客様に殺菌粉末としてご利用頂いている。粉末1グラムあたり1兆個の乳酸菌を含んでいるため、少量で多くの乳酸菌を摂取でき、健康維持に効果があることがお客様にとってのベネフィットである。まだ使ってみたことのないユーザーの皆様にも、お米の乳酸菌の新しい機能について知って頂き、今後のさらなる活用の展開によって米が健康に及ぼす可能性を広げ、日本人の健康で豊かな生活に寄与したい。

【K-1菌】

玄米から分離した乳酸菌で、整腸作用や肌の改善作用が確認されている。



【K-2菌】

酒かすから分離した乳酸菌で、アトピー性皮膚炎やスギ花粉症の改善や免疫力を高める作用が確認されている。



アトピー性皮膚炎モデルマウスの耳介皮膚症状

後半は総合討論として、実際にご使用頂いているユーザー企業にも参画していただき、乳酸菌使用にあたっての商品コンセプトや課題などのご意見を頂戴するとともに、今後の可能性について展望する。

連絡先

亀田製菓(株)お米研究所 新潟市江南区亀田工業団地3丁目1番1号 R&Dセンター
TEL: 025-382-8879 <http://www.kamedaseika.co.jp/>

交通アクセス

東京メトロ・都営地下鉄[日本橋駅]A7出口直結、JR[東京駅]八重洲北口徒歩3分



会場

ベルサール八重洲
〒103-0028 東京都中央区八重洲1-3-7
八重洲ファーストフィナンシャルビル2F・3F
TEL:03-3346-1396 FAX:03-3346-1399
<http://www.bellesalle.co.jp>



お問い合わせ先



一般社団法人 健康ビジネス協議会 食部会
〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号 万代島ビル10階
TEL:025-246-4233 www.kenko-biz.jp/kyougikai/
E-mail: kenbikyuu-owner@yahoo.co.jp



健康ビジネスサミット

うおぬま会議 2012

Health Business Summit
UONUMA CONFERENCE

個別会議D

入場無料
[定員有]

申し込みが必要です。
下記方法にて
お申し込みください。

食の供給地、新潟県から全国への緊急情報発信

災害時の
「食の備え」は
十分か?

被災体験で分かった意外と細かい
現場のニーズとは

日本人が
知らなかった
お米の新機能

現代人のライフスタイルに役立つ
米由来乳酸菌の可能性

東日本大震災以降見直された首都直下地震による東京の被害想定。企業、地域社会に於いて自助、共助が叫ばれています。新潟県の食品企業は、二度の被災体験と東日本大震災での支援を体験してきました。今、全国で想定されている食のマネジメントでは、全ての人に必要な食を提供することは難しいと言わざるを得ません。新潟県の食品企業が東京で緊急提言をします。

日本人の食生活に欠かせないお米。食の多様化や人口減少に伴いご飯の消費量は減っています。都会的でストレスの多い現代人の生活では下痢や便秘などお腹の不調を訴える人々、毎年春になると花粉症に悩む人々、アトピー性皮膚炎に悩む人々の数も増えてきました。お米について研究してきた新潟県の食品企業では、これらに関係してお米に新たな機能があることが分かってきました。今まであまり知られてこなかったお米の機能について報告します。

主催 / 一般社団法人 健康ビジネス協議会

開催日時

2012年11月15日(木) 9:30~12:20
●受付開始9:15 ●開会9:30

会場

ベルサール八重洲
東京都中央区八重洲1-3-7 八重洲ファーストフィナンシャルビル2F・3F

コーディネーター 新潟県産業労働観光部参与/一般社団法人 健康ビジネス協議会 事業戦略ディレクター 河合 雅樹

9:35	第一部:「災害時における適切な食のマネジメント」	11:10	第二部:「米由来の乳酸菌による商品開発と活用の展開」
	■ホリカフーズ(株)取締役 新潟大学大学院客員教授 別府 茂		■亀田製菓(株)お米研究所 主任 内山 公子
10:25	■(有)エコライス新潟 マネージャー NPO法人 米ニケーションセンター理事 豊永 有		
10:55	質疑応答	11:55	商品開発者から見た消費者のメリット
11:05	休憩<5分>	12:15	まとめ 終了予定

うおぬま会議とは?

健康ビジネスに関する企業・大学・行政関係者が全国から集う会議。2008年から毎年新潟県うおぬま地区で開催。5年目の今年は東京で開催。新潟県と一般社団法人 健康ビジネス協議会が主催。

聴講申し込みは www.kenko-biz.jp/uonuma2012/

「災害時における適切な食のマネジメント」

聴いていただきたい方々

企業や自治体の防災責任者、デベロッパー・貸ビル業、大規模商業施設、大学等教育機関、災害時に救援事業を行う組織、入院患者や福祉施設等弱者をかかえる施設管理者、NPOや患者団体、医師・栄養士・保健師、食品企業、流通業の方々

ホリカフーズ

発表者

ホリカフーズ(株)取締役
新潟大学大学院客員教授 別府 茂

テーマ

「災害に備えた、あるべき食のマネジメントの姿」



概要

「災害は 備えあれば憂い無し」から「災害は 備えた分だけ 憂い無し」へ

近年地震災害はくりかえし発生しており、その被災地域は拡大し、被災生活は長期化する傾向にある。今後、首都直下地震など被害規模の大きな地震の発生が懸念されており人口と都市機能の集中から被害は甚大なことになることが懸念され各方面での対策が急務となっている。

被災者は、家屋の倒壊や火災、津波を生き延びても、ライフラインのない被災地で生活を続けることになる。これまで被災生活は、賞味期間の長さを特徴とする非常食で乗り切ることができると考えられてきた。

しかし、東日本大震災の現場では、被災地のニーズと供給とのミスマッチから、いくつかの問題が発生している。お湯のない避難所にカップ麺などが届いた例。副食なしで炭水化物中心の食生活が長期化し、被災者が体調を崩した例。平常時において健常者と同じ食事を取ることの出来ない人々への食の提供は健常者に比べて遅れがちであった。また、地域で救援や消火活動にあたる組織や、大勢の

多様なニーズを持った患者をかかえる病院など医療機関での問題もあきらかになった。水やお湯の不足している被災地では食べやすく供給しやすい食は少なかった。総じて、非常事態であることから、これらの人々への対応は混乱を極め、供給は困難を極めた。

防災上のあるべき食のマネジメントとは、単に飢えをしのぐ非常食ではなく、現地の状況に応じたきめ細かな対応と準備が不可欠である。講演では、新潟県における二度の災害、東日本大震災での支援経験にもとづき、災害時に役立つ食事のあり方を報告し、事業継続計画の実行や会社の災害食対応を支える食事について提案する。



連絡先

ホリカフーズ(株)新潟県魚沼市大石59-1
TEL: 025-794-5333 www.folicafoods.co.jp

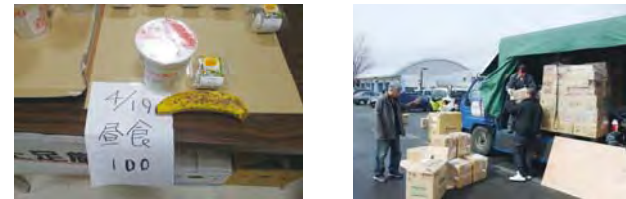
発表者

ERIN エコ・ライス新潟

(有)エコ・ライス新潟 マネージャー
NPO法人 米ニケーションセンター理事 豊永 有

テーマ

「災害時における食事制限者への食のマネジメント。東日本大震災での経験から」



概要

発表者は新たな農業ビジネスに挑む農業の会社。2004年新潟県中越地震にて「食事制限者」が存在し、従来の非常食では食事制限者に対応した非常食が無いことに気づき商品開発に取り組む。県などの支援を受けて腎不全(人工透析)の方でも食べることができる米を原料とし、しかも避難所等で簡単に食することの出来る加工を施した商品「はんぶん米」を開発した。昨年の東日本大震災では発災後2日後に災害現場に入り「はんぶん米」を食事制限者に届ける活動を行った。人工透析患者や食事制限者など内部障害者は車椅子利用者や高齢者とは違い外見上は健康な人と見分けが付かないので、災害の現場では救済が遅れがちである。こうした方々は、低カリウム食、アレルギー対応食などの災害食がないために避難生活で二重の苦しみ、二次災害にあう可能性が高い。こうした方々に対応した商品は一般から見れば特殊な食品であり、流通在庫も少なく在庫がないためにサプライチェーンが被災すると全く供給できなくなる。

被災地が膨大に広く、被災者も多い東日本大震災においても腎不全(人工透析)等の方々は多数であり、発災と同時に食事制限者向けの食が必要とされたが、被災地からの要請が無いと動けない等の行政対応で迅速に動けず結果として発表者たち民間が動くことで供給を可能とした。

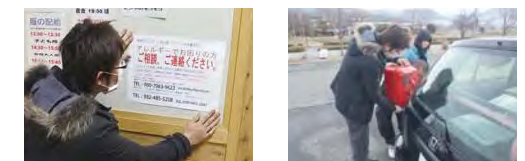
災害直後の混乱している現場で、透析患者や食物アレルギー患者の救援要請などは自治体の上部に伝わらず、現場でも対応方法が分からなかった。「食物アレルギー」対応の備蓄が支援されたが、外箱表示が

なされていないため、供給側(自衛隊や自治体)も知識がなく活用されることは少なかった

いっぽう、地元の腎不全(人工透析)においては全国的な患者団体が組織されており、患者団体を支援することにより効率的且つ迅速に必要な物資を患者一人一人に提供できた

前例主義、縦割りの悪弊からスピーディーな動きが出来ない例があったが、名古屋で物資を調達して発表者の地元長岡から被災地に運ぶシステムや、静岡県湖西市から食物アレルギー物資の提供を受けて被災地の患者に直接支援ができた例、食物アレルギー、透析患者の食品メーカーが地元長岡に集めて、東北各地に配送する例も有った。

今後は、食の供給新潟県の農業者、食品産業として「米」を活用したバリアフリー(小麦・乳・卵)食品の開発や、太平洋側が被災したときの被災者の受け入れ、太平洋側だけではなく日本海側の道路交通網を生かした物流を活用した支援活動を追求してゆきたい。



連絡先

(有)エコ・ライス新潟 新潟県長岡市協川新田町字前島970-100
TEL: 0258-66-0070 www.eco-rice.jp