



香醋から新規機能性成分「フレグライド^{ワン}1」を発見 臨床実験結果により内臓脂肪減少効果を確認 機能性表示食品の届け出も検討

～研究成果は9月7日から9日、日本油化学会で発表予定～

フレグライド研究会（代表：辻野義雄、東京農業大学教授）は、「8年熟成恒順香醋」（日本恒順株式会社製、本社：大阪府大阪市）より、新規のButenolide化合物を発見し、肥満・生活習慣病などの予防効果が期待される新規機能性成分「フレグライド1」として、昨年2015年3月に発表致しました。

その後、ヒト臨床試験を行い、BMI値が25～30の30～60歳の男女40名を対象に、20人が8年熟成香醋（フレグライド1を0.4 μg/mL含有）を、残りの20人が半年熟成香醋（0.2 μg/mL含有）を12週間摂取し内臓脂肪減少について検証しました。

その結果、8年熟成香醋を摂取した58歳男性（身長176cm、体重74.4kg）が12週間後に内臓脂肪面積が約14%減少、皮下脂肪面積が約19%減少するなど、皮下脂肪及び内臓脂肪減少効果が認められ、2016年7月28日の「フレグライド1」研究発表会にて発表致しました。



今後フレグライド研究会は、今回の研究成果を9月7日から行われる日本油化学会で発表を行います。「フレグライド1」を含む香醋を用いたヒト臨床試験結果についての発表だけではなく、微量ながらも黒酢や純米酢などの食物にも「フレグライド1」が含まれていることが判明したことから、「新規機能性成分フレグライド1の酢および発酵食品中含有量」として発表する予定となっております。

■ 研究成果の学会発表

学会名：日本油化学会第55回年会

会期：2016年9月7日（水）～9日（金）

会場：奈良女子大学

テーマ①

香醋から発見された新規抗肥満活性成分フレグライド1の作用

テーマ②

新規機能性成分フレグライド1の酢および発酵食品中含有量

フレグライド研究会

「8年熟成恒順香醋」から発見したPPAR γ リガンド活性を有する新規機能性成分「フレグライド1」。この成分の可能性を探求するため、「フレグライド研究会」を発足しました。引き続き肥満や糖尿病に対する作用を検証していきます。



発見されて間もないフレグライド1については実験や効果検証が始まったばかりです。引き続き肥満や糖尿病について検証していく予定です。フレグライド1は生活習慣病の予防や改善に期待できる成分として、健康食品や機能性食品、さらには化粧品への利用も考えられます。

また、新たな効果の発見の可能性もあり、多くの方の美と健康に寄与できると期待しています。

活発な議論をした上で、社会に有益な情報を、国内外に発信したいと願っております。何卒よろしくお願い申し上げます。

研究会代表 辻野義雄

▶フレグライド研究会発起人（メンバー）

- 辻野義雄（つじの よしお） 東京農業大学 生物産業学部 食品香粧学科 教授、北陸先端科学技術大学院大学 マテリアルサイエンス研究科 アロマサイエンス連携講座 客員教授、日本コスメティック協会 理事
- 高木昌宏（たかぎ まさひろ） 北陸先端科学技術大学院大学 マテリアルサイエンス研究科
(マテリアルサイエンス専攻・バイオ機能・組織化領域) 教授
- 吉田康一（よしだ やすかず） 国立研究開発法人 産業技術総合研究所 イノベーション推進本部 副本部長、
大阪大学大学院 招聘教授、北陸先端科学技術大学院大学 客員教授
- 後藤直宏（ごとう なおひろ） 東京海洋大学大学院 海洋科学系 食品生産科学部門 食品保全機能学講座 教授
- 佐藤あやの（さとう あやの） 岡山大学大学院 自然科学研究科 准教授

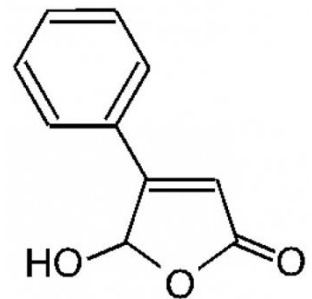
「フレグライド1」について

▶新たに発見された新規機能性成分フレグライド1

古来より中国で珍重されてきた「8年熟成恒順香醋」から新規のButenolide化合物が発見されました。発見者は北陸先端科学技術大学院大学マテリアルサイエンス研究科の辻野義雄教授らのグループ。

食品から初めて発見された化合物で、細胞実験や動物実験によってその有用性が確認されました。

すでに1500年前の文献に記載があり、健康維持に関する有効性が数多く示唆されています。特殊な製法を用いて長期間発酵されるという独自性に着目し、有用成分の探索と研究が行われていました。



<フレグライド1の化学式>

▶「フレグライド1」名前の由来

香醋 = fragrant vinegarの「FRAG」とButenolide（ブテナライド）化合物の「lide（ライド）」、今後も同様の機能性成分が見つかることを期待した「1」を組み合わせ「FRAGLIDE1（フレグライドワン）」と名付けました。