

## かつおだしの血糖値上昇抑制効果を発見

### 第7回国際フードファクター会議での研究発表のお知らせ

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、2019年12月1日(日)~5日(木)に神戸国際会議場・神戸国際展示場他で行われた第7回国際フードファクター会議にて、下記の通り研究発表を行いました。

ヤマキ株式会社は2019年10月に「だし活プロジェクト」を発足し、鰹節屋・だし屋として、鰹節・だしの「おいしさ」と「健康」を追求するための研究を日々行っております。

#### ●国際フードファクター会議とは

食品の機能性研究分野の研究者が集結する最大の国際会議の1つで、4年に1度開催されています。世界中から1,000名以上の研究者が参加し、最新の研究成果が発表されます。

URL: <http://icoff2019.umin.jp/>

#### 記

#### ■研究発表概要

演題名: Dipeptidyl Peptidase IV Inhibitory Activity of Bonito Dashi in Humans

発表者: 関英治

発表日: 2019年12月3日(火)

#### ■研究内容の要約

当社は、かつお節・だしの持つ付加価値・健康価値の研究に取り組んでいます。

このたび、当社が実施したヒト試験にて、かつおだしを食前に摂取することで食後の血糖値上昇を抑制できること、その効果を発揮している成分はジペプチド(Ala-Trp)で、ジペプチジルペプチダーゼIV阻害活性を有することを明らかにしました。

#### 【ヒト試験の内容】

##### ・試験方法

健康な成人男性20名を対象にヒト試験を行いました。被験者には、かつおだしまたは白湯150mlを摂取してもらい、その30分後に白米を摂取してもらいました。食前から食後150分後までの血糖値の変化を調べました。

##### ・試験結果

かつおだし摂取時と白湯摂取時の血糖値を比較したところ、かつおだし摂取時のほうが食後の血糖値が有意に低下することがわかりました。

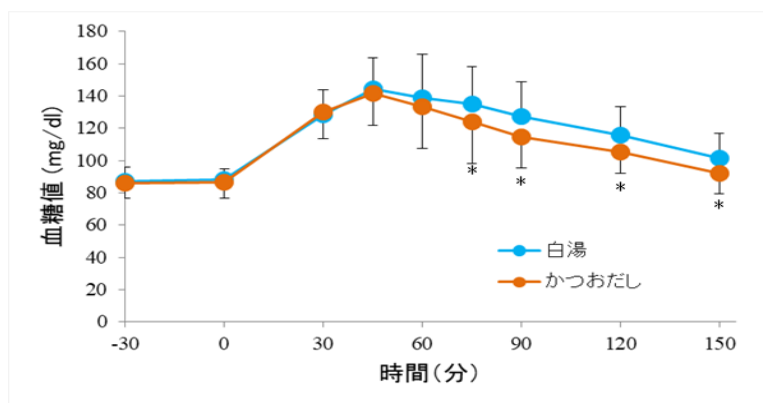


図 かつおだし摂取時と白湯摂取時の血糖値の推移 \* : 有意差あり(p<0.05)

#### 【関英治研究員のコメント】

食後に生じる血糖値上昇から正常値への復帰は、健常者ではインスリン(血糖低下ホルモン)の作用により体内の代謝系で自然に行われています。運動不足による肥満や食事過多による耐糖能異常状態になると、食事摂取2時間後あるいは空腹時においても高血糖値が続き慢性化します。国際学会において、かつおだしの食後血糖値上昇抑制作用機序(ジペプチジルペプチダーゼIV阻害を介したインスリン代謝系メカニズム)およびペプチドの特定・腸管吸収部位を初めて明らかにしました。

#### ※ヤマキ株式会社について

「鰹節屋、だし屋 ヤマキ」をスローガンとし、鰹節とだしにこだわり続け2017年4月に創業100周年を迎えました。

「めんつゆ」「割烹白だし」「かつお節」など、いまや生活にかかせない商品を食卓へ届けています。

2019年10月8日に、だしのパワーに改めてスポットをあて、だしをもっと日本中へ、そして世界へ広げるプロジェクト「だし活プロジェクト」を立ち上げました。今後も本研究成果をはじめとした食卓のおいしさや健康に貢献できる情報発信に努めてまいります。



「だし活プロジェクト」ロゴ