



課題間及び府省間の連携により、国産の農林水産物にこれまでにない健康機能性を見出して海外産との差別化を行うほか、未利用資源から新素材を開発し、高付加価値化戦略を推進することにより、**国際競争力の強化、輸出の促進、新たな地域産業の創出**に寄与



研究成果

I 脳機能活性化

- 認知症予防
- ローズマリー
- レモンバーム
- ロスマリン酸
- 柑橘類
- ノビレチン
- 糖尿病、肥満改善
- 足るを知る脳へ
- 玄米
- γ-オリザノール

● ストレス軽減

Aroma

● 脳腸皮膚相関

腸内細菌

チーズ・ヨーグルト

III 食と運動・スポーツによる相乗効果

夕方運動は効果的

時間栄養学

時間運動額

IV ホメオスタシス維持機能評価手法の開発

酸化ストレス 生体内異物

ホメオスタシス維持

II 身体ロコモーション機能維持

電気刺激

相乗効果

運動機能食品

V 藻類

オーランチオキトリウム藻体の機能性食品開発

DHA強化クルマエビ

- 社会実装 (商品開発)**
- ロスマリン酸 (しそ、ハーブ)
 - ノビレチン (柑橘類)
 - プロシアニジン (リンゴ・黒豆)
 - γ-オリザノール (玄米)
 - SAM-GPC (酒粕)
 - 高圧米
 - ケンフェロール (桑)
 - ラクトフェリン (乳)
 - 魚肉タンパク質
 - テアフラビン (茶)
 - オリゴ糖 (ムカゴ)
 - マスリン酸 (オリーブ)
 - オレアノール酸 (葡萄)
 - モリン (海藻)
 - トマチン (トマト)
 - イヌリン (菊芋)
 - DHA (ユウグレナ)

