

## ■ 研究課題名

### 低アレルゲン大豆加工食品の開発と製造・流通システムの構築

## ■ 研究実施体制（◎は総括責任者）

- ◎小川 正／関西福祉科学大学
- 森山 達哉／学校法人近畿大学
- 高橋 浩司／（独）農研機構 作物研究所
- 河智 義弘／株式会社タスク
- 土肥 貞夫／天野実業株式会社
- 村田 陽子／株式会社椿き家
- 折笠 廣司／株式会社まぎーずはーと

## ■ 研究の目的

品種登録済みで実用栽培が可能な低アレルゲン食品加工用大豆を原料にし、食品加工的アプローチにより実質的にアレルゲン性フリーの低アレルゲン大豆加工食品群を開発するため、正確なアレルゲン性低減化評価法を確立し、アレルゲン性低減化度合いを間接的に評価できるようにする。同時に患者によるチャレンジテストを医師の監視下で行って有効性を確認し、試作された低減化食品を効率的に患者へ供給しうる製造・販売・流通システムの基盤を構築し、大豆アレルギー患者に貢献できるベンチャー企業の設立に資する。

## ■ 主要な成果

- ①糖鎖マスク法の有効性の立証に成功した。この方法によって、より正確なアレルギー診断に役立つことが期待でき、より安全なチャレンジテストの実施に貢献できる。
- ②花粉症に関連する大豆クラス2アレルギーの原因アレルゲンとして最も重要な抗原である Glym4 について、そのクローニングと抗体作製に成功し、血清を用いることなく大豆加工食品のクラス2アレルゲン性を評価する方法が構築できた。これらの試料・手法は大豆アレルギー研究分野や大豆の安全性評価の分野において、貴重な研究ツールとなる。
- ③各種低アレルゲン大豆加工食品の試作に成功した。すなわち、味噌、フリーズドライ味噌汁、豆乳のほかにも煮豆や納豆、さらに小麦アレルギー患者用の大豆クッキーなどに関しても試作できた。
- ④低アレルゲン化加工食品の評価に協力頂く医師団が組織化された。
- ⑤本システムの中心的な役割を果たすホームページ案の構築ができ、ベンチャー企業運営のシミュレーションの準備が完了した。

## ■ 設立が見込まれるベンチャー企業の概要

ウェブを通じて、患者、医療機関、低アレルゲン化食品開発会社、研究者等のネットワークを構築運営し、新しい形のテラーメイド食品の販売流通企業として営業を行う。また、食物アレルギーに関する情報提供及び食物アレルゲンの検知・定性定量委託分析及び関連分野のコンサルタント業務等も同時に行う。

設立時期は、平成21年度内の予定で、経営責任者；折笠廣司、総括責任者；河智義弘、技術顧問；小川 正の予定。仮称：新まぎーずはーと

## ■ 問い合わせ先

小川 正 関西福祉科学大学(072-978-0612)

■ 研究成果及び企業の概要の具体的図表

