



平成26年 日本醸造学会大会（10月7日）において発表

ショウガ麴の新たな機能性を確認

ヤエガキ醗酵技研株式会社（本社：兵庫県姫路市、代表取締役社長：長谷川雄三）は、ショウガを麴菌で発酵させたショウガ麴の新たな機能性を確認しました。この研究成果を平成26年 日本醸造学会大会（10月7日）において発表します。

ショウガ麴は、ショウガだけを原料とし麴にしたもので発酵によりショウガオール含量が高く、また麴にしたことで麴菌が生産する酵素を活きたまま含有しています。これまでヤエガキ醗酵技研は、神戸女学院大学・高岡素子教授と共同でショウガ麴を単回摂取することで冷え性女性の皮膚表面温度を上昇させ身体が温まることを確認しています。

今回、ショウガ麴の新たな機能性としてマウスにおけるショウガ麴の脂肪蓄積抑制効果が確認できました。この効果はショウガを食べさせた時よりも強く、発酵によって得られた成分の作用と推測されました。また神戸女学院大学・高岡素子教授との共同研究では、ショウガ麴を継続的に毎日摂取することで、冷え性女性の冷え症状を軽減する効果があることが確認できました。これらの研究成果を、10月7日に開催される平成26年 日本醸造学会大会において発表します。

ショウガ麴は冷え性対応素材としてヤエガキ醗酵技研より販売しています。

●2 演題続けて学会発表

学会名：平成26年度 日本醸造学会大会

発表日：2014年10月7日（火）

会場：北とぴあ つつじホール（東京都北区王子1-11-1）

演題：ショウガ麴による脂肪蓄積抑制作用（14:15～）

○井口隆文、瀬川貴之、渡辺敏郎（ヤエガキ醗酵技研）

ショウガ麴の連続摂取による冷え性改善効果（14:30～）

○渡辺敏郎¹、井口隆文¹、瀬川貴之¹、藤田真里²、坂山茉由²、高岡素子²

（¹ヤエガキ醗酵技研、²神戸女学院大学人間科学部）

◎ ヤエガキ醗酵技研株式会社ホームページ <http://www.yaegaki.co.jp/bio/index.html>

《本発表に関するお問い合わせ》

ヤエガキ醗酵技研株式会社 機能性食品研究開発部（担当：渡辺敏郎）

〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷 681

TEL：079-268-8075

FAX：079-268-8067

E-mail：watnb-ts@yaegaki.co.jp