

より良く、より強く生きるための人間力を育成する。



基盤教育院 准教授

わたなべ えりこ
渡辺絵理子

山形大学基盤教育院

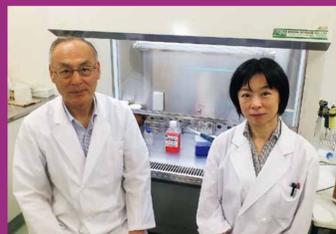
地域と連携して山形県産農産物の機能性を探る

農業を重要な産業としている山形県では、全国的に有名なサクランボやラ・フランスなどをはじめとして、多くの農産物が生産されています。これらの農産物は単に食べておいしいだけではなく、身体に良い働きをする機能性を持つ成分を含んでいるものがたくさんあります。その機能性を見つけることによって、県農産物の持つ新たな価値を明らかにしていくことを目的として、山形県の企業である日東ベスト株式会社、株式会社機能性ペプチド研究所をはじめとする県内の様々な組織の皆様と協力して研究を進めています。

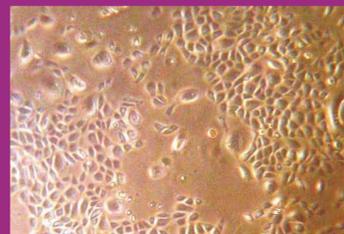
非食用部位、廃棄品の有効利用を目指して
おいしい果物を収穫するためには、どうしても、剪定した枝等の

廃棄される部位や食品として出荷できない規格外品など、食べられない、捨てられてしまう部位が生まれてきます。もし、これらの部位に機能性を持つ成分が含まれていることが明らかになれば、捨てることなく有効に利用していくことができるでしょう。これまでに、ヒトの皮膚の培養細胞を用いた実験系を用いることにより、ラ・フランスの枝から抽出したエキスには美白や肌の新陳代謝促進を行うことができる成分が含まれていること、規格外のサクランボから抽出したエキスには、細胞に、肌のバリア機能を担う分子を合成させる働きがあることなどを明らかにしてきました。

現在、尾花沢の名産品スイカの未熟果が持つ機能性を探っています。



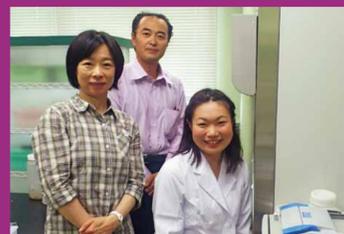
株式会社機能性ペプチド研究所 星安之所長と



培養中の皮膚細胞



細胞培養には培地も重要です



日東ベスト株式会社中央研究所の皆さん