

日本農芸化学会 2013 年度大会 『蒸し発芽大豆の DNA 合成酵素阻害活性と 大豆イソフラボンの生理活性』を発表

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社小倉屋柳本（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、神戸学院大学栄養学部栄養学科食・健康学部門の水品善之准教授（神戸学院大ライフサイエンス産学連携研究センターを兼任）と共同で、2013年3月26日（火）、仙台市で開催される日本農芸化学会 2013 年度大会において研究成果を発表いたします。

2012 年 11 月に商品化した独自製法〔新 GABA リッチ蒸し製法（特許出願中）〕による蒸し発芽大豆商品「スーパー発芽大豆」と、「やわらか蒸し大豆」「水煮大豆」の 3 種類の大豆加工品食品の中でスーパー発芽大豆（蒸し発芽大豆）が哺乳類 DNA 合成酵素を阻害する活性、すなわち抗がん活性が最も強いことを見い出しました。

この研究は、兵庫県 COE プログラム推進事業（本格的な研究開発移行枠）の 2012 年度補助金で実施されました。

■研究の概要

今回解析した 3 種類の大豆加工品のうち、大豆イソフラボン含量がスーパー発芽大豆、やわらか蒸し大豆、水煮大豆の順番で多い結果となりました。

大豆イソフラボンのうちゲニステインにのみ、ヒト topo II 阻害活性が認められました。ヒト大腸がん細胞 HCT116 の増殖抑制活性を WST-1 で測定したところ、ゲニステインはヒト大腸がん細胞の増殖を抑制しました。topo II 阻害活性に基づいたヒトがん細胞増殖抑制が示唆され、抗がん作用が期待できました。

これらの一連の結果は、大豆加工食品のうちゲニステインなどのイソフラボンを多く含むスーパー発芽大豆は、がん対策の健康機能性食品としての可能性を示したものとしています。

■発表学会情報

【大会名】日本農芸化学会 2013 年度大会 (<http://www.jsbba.or.jp/2013/>)

【会期】2013 年 3 月 24 日（日）～3 月 28 日（木）

【一般講演会場】東北大学川内北キャンパス H22 会場

【発表演題】蒸し発芽大豆の DNA 合成酵素阻害活性と大豆イソフラボンの生理活性

【発表日時】2013 年 3 月 26 日（火）14:00～

■スーパー発芽大豆について

だいちデイズ（2012 年 5 月設立 小倉屋柳本のグループ会社）が開発した独自製法「新 GABA リッチ蒸し製法（特許出願中）」を用いた発芽大豆を原料とした蒸し大豆で、2012 年 11 月に通信販売を始めました。

水煮大豆に比較して 5.8 倍と多くのギャバを含む上、通常の発芽に見られる苦味も少なく、発芽によってグルタミン酸が大幅に増えているのでおいしさがアップしています。

※成分 100g 中の成分量：ギャバ 29mg、イソフラボン 190mg、葉酸 75μg



やわらかスーパー発芽大豆

内容量：100g 賞味期間：90日