



**「黒千石」を膨化処理した食材が免疫機能と抗酸化機能に優れていることを
遺伝子病制御研究所、西村孝司グループが実証 — 新商品開発へ**

研究成果の概要

北海道大学遺伝子病制御研究所・免疫制御分野、西村孝司教授らは、「さっぽろバイオクラスター構想“Bio-S”」（文部科学省 地域イノベーション戦略支援プログラム）の研究成果として、道産黒大豆である黒千石がアレルギーを抑えるために必要な IFN- γ を誘発させる機能物質を含んでいることを明らかにしてきました。

西村教授らは今回、黒千石が、抗酸化力を有するポリフェノールやアントシアニンも豊富に含んでいることを確認し、黒千石を膨化処理して得られる「黒千石ドン」が、IFN- γ を誘発させる機能や抗酸化力を維持した食材として好ましいことなどを明らかにしました。さらに、健康人ボランティアによる予備的試験でも、黒千石ドンを食することで抗酸化力が上昇する傾向が認められました。

こうした健康に有利な黒千石の有効利用を目指し、北竜町の黒千石事業協同組合と、札幌市の株式会社きのとやと、北海道大学との産学連携により、道産黒大豆を使用した菓子「まぼろしの黒千石」が開発されました。

お問い合わせ先

【研究内容について】

北海道大学遺伝子病制御研究所 教授 西村 孝司（にしむら たかし）

TEL: 011-706-7546 FAX: 011-706-7546 E-mail: tak24@igm.hokudai.ac.jp

【さっぽろバイオクラスター構想“Bio-S”について】

北海道総合政策部科学 IT 振興局科学技術振興課 主幹 佐藤 学（さとう まなぶ）

TEL: 011-204-5127 FAX: 011-232-1063 E-mail: satou.manabu3@pref.hokkaido.lg.jp

ホームページ: <http://www.bio-sss.jp/>