



Tokyo Tech



2016年9月28日（水）

国立学校法人東京工業大学
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証第一部）

「微生物ゲノム×地域」で食のブランディング 東京工業大学・ぐるなびが共同研究講座開設 2016年10月から本格始動

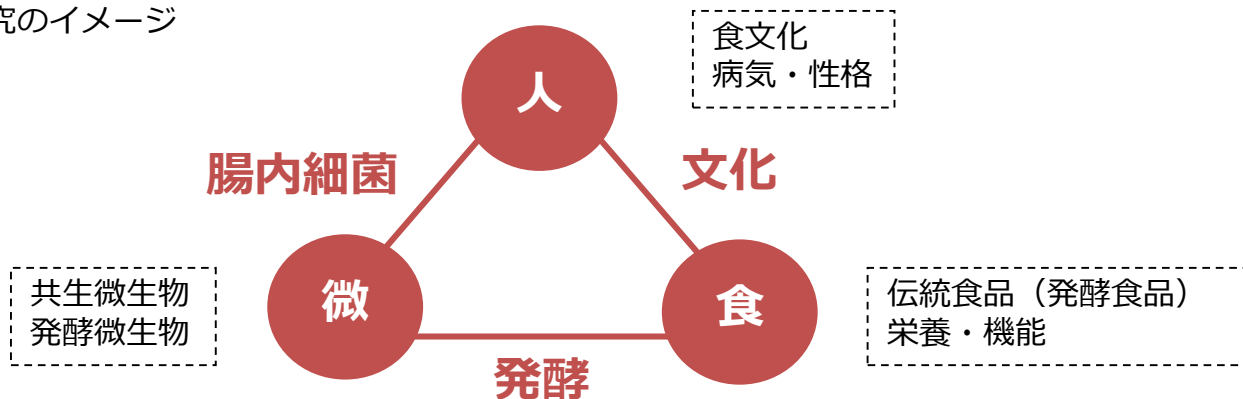
株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保征一郎 以下、ぐるなび）と国立大学法人東京工業大学（本部：東京都目黒区、学長：三島良直、以下、東工大）は、日本の食文化を支える微生物を科学し、食のブランディングを実現することをテーマとした「ぐるなび食の価値創成 共同研究講座」（以下、本研究）を開設し2016年10月より本格始動します。

本研究では、日本食の中でも健康によいとされる「発酵食品」、中でも味噌・漬物・日本酒など多くの発酵食品に影響を与える「乳酸菌」と「麹菌」に着目し調査を実施します。また、調査した発酵食品に関する微生物ゲノム情報、食品機能性、栄養性、文化的背景等多次元情報を蓄積し発酵食品のデータベース化を目指します。また、日本の各地域には気候・地質・歴史に裏付けられた食文化が根付いており、地域の伝統食品や伝統料理はその土地の風土を色濃く反映しています。ぐるなびがこれまでに構築してきた地方自治体や飲食店・生産者などのネットワークを活用して各地方での調査研究を進め、現地の食に新たな価値を発見することで伝統食や地域をブランドアップすることを目指します。現在、研究モデル地域を検討中です。

このデータベース化が実現することで、食材・食品を機能的価値や健康への効果など科学的根拠で評価し、ブランディングすることが可能になります。また、ゲノム解析情報を活用した食品の開発や、その土地に行かなければ食べることができない地域固有の菌（微生物）で作られた食材・食品をめぐる観光ツアーの実施など、地域活性化や2020年に向け日本の優れた食文化を世界に発信することが可能になると予測しています。

初年度は、地域の風土や伝統に根ざした発酵食品から健康効果や消費者需要を勘案した分析対象の選定を行い、その後2019年までに、選定した食品の発酵に関わる微生物のゲノム解析、それによる食品のキャラクタライズや食文化の調査、データ化、キャラクタライズされた食材・食品の機能的価値や健康効果の評価を実施する予定です。さらに、本研究の第2段階として、データベース化した食品由来の微生物が人の常在菌にどのように影響を与えるかも含めて評価していく方針です。

■研究のイメージ





Tokyo Tech

参考資料



2016年9月28日（水）

国立学校法人東京工業大学
株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証第一部）

■研究のステップ

市場ニーズの調査、研究テーマ設定

STEP 0 地域の風土や伝統に根ざした発酵食品から健康効果や消費者需要を勘案した分析対象の選定

実験、データ解析（仮説と検証）

STEP 1 選定した食品の発酵に関わる微生物のゲノム解析、食品のキャラクターライズや食文化の調査、データ化

STEP 2 キャラクターライズされた食材・食品の機能的価値の評価

学術界・産業界へのアウトプット・連携

STEP 3 学術論文の発表、シンポジウム開催。ぐるなびインフラを活用した食材プロモーション、健康メニュー考案、生産者や地域行政との商品開発など。

【共同研究講座の概要】

講座名：ぐるなび食の価値創成 共同研究講座

設置期間：2016年6月1日～2019年5月31日（3年間）

研究費用：ぐるなびが全額拠出

共同研究担当教員：

研究代表者 山田 拓司（東京工業大学生命理工学院・准教授）

研究分担者 黒川 顕（東京工業大学生命理工学院・特任教授）

山本 希（東京工業大学生命理工学院・特任助教）

澤田 和典（株式会社ぐるなび・総合政策室）

<本件に関するお問い合わせ>

国立学校法人東京工業大学 広報センター

TEL 03-5734-2975 FAX 03-5734-3661 MAIL:media@jim.titech.ac.jp

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp