

No. 024

## 「かまぼこ由来ペプチドは高齢者の 消化補助機能を促進させる」

**研究タイトル**；かまぼこ成分のライブラリー化とその応用  
—ペプチドライブラリーを用いた糖質の分解調節成分の探索

**主任研究者**；豊原 治彦（京都大学 農学研究科）

**研究目的**；かまぼこはわが国を代表する水産伝統食品であり、今なお全国各地に独自の原料魚を用い、独自の製造方法で作られている名産品が数多く見られる。これらの製品には様々な健康増進機能があると期待されるが、全国各地の製品について網羅的に健康機能を評価するための基盤は整備されていない。そこで本研究においては、代表的なわが国のかまぼこ（ちくわを含む）19種について、ペプチドライブラリーを作製し、それを用いてかまぼこペプチドの機能探索を行った。

**研究結果**；各種かまぼこを消化酵素で分解させて得られたペプチドライブラリーを用いて機能探索を行った結果、かまぼこ分解ペプチドには、糖質を分解する消化酵素アミラーゼの活性を促進するものがあることがわかった。たとえば下図に示すように、「さつまあげペプチド」や「いわしちくわペプチド」は、「ゼラチンペプチド」、「ダイズペプチド」、「ミルクペプチド」と比べて強いアミラーゼ活性の促進効果を示した。この結果は、かまぼこと御飯を一緒に食べるとご飯の分解が促進される可能性を示唆しており、アミラーゼの分泌機能が低下した高齢者の消化補助食品としてのかまぼこの有効性を示すものである。

アミラーゼ活性効果の比較

