公立大学法人横浜市立大学記者発表資料



横浜市政記者クラブ会・横浜経済記者クラブ同時発表

平成29年3月23日公立大学法人横浜市立大学株式会社横浜医療科学研究所

横浜市立大学発ベンチャー企業;横浜医療科学研究所が健康経営の一助となる「薬膳スパイスカレー」を開発!

横浜市立大学 学術院医学群 循環制御医学 石川義弘教授とカレー研究家 水野仁輔氏監修のもと、株式会社横浜医療科学研究所は、毎日の食事からより美味しく、より健康になれるよう日本人の国民食であるカレーにフォーカスし、「薬膳スパイスカレー」を開発しました。



「薬膳スパイスカレー」は、ヤフー株式会社の社員食堂「BASE11」にて4月3日(月)より社員向けの提供を開始します。

ヤフー株式会社の社員食堂「BASE11」では1日に約2,300名の社員が昼食に利用しており、社員に少しでも健康になってもらいたいという思いからメニューの1つとして、「薬膳スパイスカレー」を採用し展開していくことになりました。

株式会社横浜医療科学研究所は、平成28年8月に設立された横浜市立大学発ベンチャー企業です。分かりやすい医療情報の発信をテーマとした研究を実施してきた石川義弘教授が設立に携わり、健康・医療をテーマにした健康食の開発、販売を始めとする、「ヘルスケア」に特化した事業を展開しています。

監修を行った石川義弘教授は、多様な生体刺激や生活習慣の変化による機能調節、とりわけ自律神経の調節メカニズムの研究に従事し、いわゆるインドスパイスがどのような医学的メカニズムで、生体機能に影響を及ぼすかについて研究を重ねてきました。例えば、ターメリック(秋うこん)の主成分であるクルクミンはポリフェノールの一種であり、生体内での効能は抗炎症作用、抗がん作用、抗酸化作用があるなど、抗酸化作用が期待できるスパイスを採用し、今回「薬膳スパイスカレー」が開発されました。

【薬膳スパイスカレーに使用するスパイス及び期待される効果】

< 抗酸化作用を持つスパイス>

ローズマリー、セージ、オレガノ、タイム、ナツメグ、メース、クローブ、ネギ属、ショウガ、トウガラシ、キダチトウガラシ、コショウ、ターメリック等

<抗酸化作用を持つ香辛料精油>

シナモンバーク、キャラウェイ、シナモンリーフ、クミン、カルダモン、スターアニス、コリアンダー、バニラ、ジンジャー、ナツメグ、ブラックペッパー等

<辛さのバランスを取る食材> 緑豆、リンゴ、セロリ等



【今後の展開】

「薬膳スパイスカレー」の第1弾は、今回開発された、抗酸化に効果があるとされるスパイスを活用したカレーです。今後も継続して健康への効果が期待できるスパイスを活用したカレーの開発を行っていきます。

今後、これまでの研究成果をもとに、食品の効能を医学的に把握し、効果的な摂取方法について、消費者への情報発信が必要であると考え、日常生活の中、健康経営の中における食育として、本活動での成果を広く伝えることが出来るように、レシピ本の執筆やWEBでの展開も検討します。

【日本補完代替医療学会における発表】

日本補完代替医療学会:代替医学領域における基礎的・臨床的研究の促進と情報の収集・交換をはかり、代替医療の進歩・普及・発展に寄与することを目的とする学会

2015年 「スパイス・香辛料の抗酸化作用と食事形態の工夫による疾患予防の可能性について」 石川義弘教授、水野仁輔氏、他

2016年 「機能性表示食品制度を活かした健康増進についての提言~ターメリックを例に~」 石川義弘教授、水野仁輔氏、他

≪企画会社≫

社名 : 株式会社 横浜医療科学研究所

所在地:横浜市金沢区福浦 3-9

代表取締役社長 : 君塚裕康

≪協力会社≫

社名: ヤフー株式会社

所在地 : 東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町 紀尾井タワー

代表取締役社長 : 宮坂 学

≪監修≫

横浜市立大学学術院医学群 循環制御医学 : 石川義弘教授カレー研究家 : 水野仁輔

お問い合わせ先

(本資料の内容に関するお問合せ) 株式会社 横浜医療化学研究所 君塚裕康 Tel 045-787-2573 E-mail <u>info@ymsi.co.jp</u>

(取材対応窓口、資料請求など) 公立大学法人横浜市立大学 研究企画・産学連携推進課長 渡邊 誠 Tel 045-787-2510