

メタボ改善食品へ道筋

県立大など 生薬甘草の成分「ILG」

含有量多い製法確立

県立大などの研究グループが、生薬甘草をエキスにする際に成分の一つ「イソリチンゲニン」(ILG)の含有量を従来より高める製造方法を確立し、特許出願した。ILGにはメタボリック症候群や糖尿病の原因を抑える効果があることから、高含有エキスを機能性表示食品の素材として使えるようにするため安全性を確認し、事業化を目指す。

薬都
プライド

県立大と県、医薬品原料製造の常磐植物化学研究所(千葉県)による共同研究で、産学官でつくる「くすりのシリコンバレーTOYAMA」創造コンソーシアム(共同事業体)の事業の一環。

県立大工学部医薬品工学科の長井良憲教授(免疫学)がプロジェクトリーダーを務める。

甘草は抗炎症や抗アレルギーなどの有効成分を持ち、漢方薬や化粧品、甘味料などとして用いられている。主要成分であるグリチルリチン酸と異なり、IL

Gは元々、甘草をエキス化する際に取り除く部分に含まれ、見過ごされた化合物だった。

2型糖尿病では、内臓脂肪がインスリンの量や作用の低下につながる免疫異常や慢性炎症、脂肪の蓄積を引き起こすものの、ILGはそのメカニズムを抑制す

る。この働きについては既に、県立大や県薬事総合研究開発センター(薬総研)の研究者らが解明している。

コンソーシアムの事業では、ILGを活用して新薬を開発するのに加え、食品素材とすることも目標としている。長井教授らは、ILGの重さの割合がエキス全体の0.2〜0.3%程度だった既存の製造法に比べ、20〜30倍に増やせる方法を考案した。

長井教授と薬総研の本田裕恵副主幹研究員は「事業化まであと一歩のところまで来た。新しい素材を配合した食品を一日でも早く提供できるようにしたい」と話した。

歩で病気の進行を抑えることが可能になったものの、生活習慣病と言われるように、食事や運動などによる患者の生活改善が基本となる。ILGの含有量を高められた食品素材は、病気の改善を後押しするものになり得る。



研究の概要を説明する長井教授(右)と本田副主幹研究員—県立大

「くすりのシリコンバレーTOYAMA」創造コンソーシアムは3月10日まで、ふるさと納税型クラウドファンディング(CF)で寄付を募っている。

研究開発や人材育成のための資金調達に加え、「くすりの富山」を県内外にアピールするのが狙い。昨年12月28日の開始からこれまでに約180万円が寄せられた。目標

くすりコンソーシアム

CFで研究資金募る

は300万円。

コンソーシアムの事業責任者を務める日本製薬工業協会の森和彦専務理事(富山市出身)は「富山から優れたくすりを世界中に届ける取り組みを多くの人に知ってもらい、応援をいただきたい」と呼び掛ける。

コンソーシアムは2018年6月に発足し、国の地方大学・地域産業創生事業に採択された。国から財政支援を受けられるのは22年度末まで。