

マグロと魚油

その類い稀な機能性

②

マグロは優れた魚であるが、今迄ほとんど刺身として利用されて美味しさのみ追求されてきたのが実情である。しかし、残りの50、60%は価値の無い廃棄物としてほとんど利用されてこなかった。しかし、この廃棄されていた部分こそ素晴らしい機能性成分の宝庫であることが解明されてきた。各成分を天然のまま損なうことなく利用していけば、人類の健康維持の為に役立つことが科学的に立証されつつあり、そしてこの分野こそ日本人が貢献すべきであり、有効性を世界中に知らしめることによって、適切な資源管理を行っていけば、未来永劫に人類の健康維持に

独自抽出で機能成分引き出す

ある。現在までに明らかにして製品化に成功した実例として、少し説明する。

各部位別機能成分

頭部：眼球部を含む頭部からは最高の油と水溶性高機能成分を含んだ粉末が製造できる。ハイフリップ抽出法と名付けた新抽出法で、抽出開始

分と水溶性部分からスーパーフィッシュマグロの有効成分を余すことなく抽出できる。
脂溶性部分：DHA約30%、EPA8%、トータルオメガ30、40%以上、ビタミンD146、100%と魚類中最高の含有量、食品中でも2種の木耳(乾物)について三番目(植物性のビタミンD

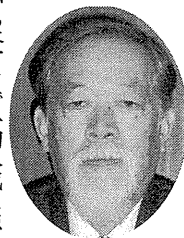
は使用が禁止されているトランス脂肪酸が産生しない。通常の魚油は高度精製時にビタミン類は破壊されてしまうので、酸化を防ぐ為にビタミンEを添加している。ハイフリップ抽出したマグロ油は、ビタミンEを豊富に含むのでカプセル化した製品は無添加で2年間の賞味期限試験をクリア

している。マグロの凄さを引き出した成果といえる。
魚油入りカプセルの投与実験結果
関西大学の福永健治准教授主導で実施された、重曹試験では、ヒト34名(マグロ油摂取群17名・プラセボ摂取群17名)を対象に2カ月間摂取させ、その後1カ月おきの血圧などの数値を調べた。結果は次の通り。

た。P<0.05。HDLコレステロールは3%上昇、LDLは5%減、総コレステロールは5%減少したが統計的な有意差は出なかった。
アディポネクチンを増やしレプチンを減らした。これは恐らく世界初の発見と思われる。アディポネクチンは日本人が発見したホルモン様物質で、内臓脂肪を減らし、血圧を下げ、粥状動脈を修復等善玉ホルモンと呼ばれている。
レプチンは肥満症や過食症に関連する重要ホルモンで血中のレプチン量は体脂肪に比例する。両ホルモンともメタボ対策の切り札として、世界中で研究が進められている最先端のテーマである。善玉が増え悪玉を減らすという作用が同時に起こることは今迄確認されていない。レプチンはどちらかというと、病的に脂肪が足りない人への脂肪を増やす為の薬として研究されてきて、肥満対策としてレプチ

ンを減少させるという研究は少ない。
アディポネクチン：5.61倍、レプチンが13倍、レプチンと2.3倍も増加。
レプチン：431.5倍、レプチンが2957倍、レプチンと69%に下がった。
面白いことに投与後1カ月して変化が現れ、中止後1カ月しても未だ変化は残存していた。
抽出マグロ油グループで血圧に余り変化の無かった5人について調べてみたところ、アディポネクチン154.9%にレプチンが31%減、総コレステロールが7.2%減、中性脂肪11.4%減、LDLが6.2%減となっていた。つまり17名全員に何らかの良好な効果を与えていたことが判明した。一方、肝機能やタンパク量等の数値は変化なく正常値を示し安全性が確認された。

(つづく)



八洲商事／開発室室長
伊東芳則氏