

## 米醱酵技術を応用したミトコンドリア活躍飲料VATENの開発

株式会社福光屋 松井 圭三\*

### ■技術開発の背景

福光屋ではこれまで、酒蔵として培ってきた米醱酵技術を生かし、精力的に化粧品や食品の開発に取り組みながら、米醱酵食品の新たな市場の開拓を行ってきた。

近年、健康意識の高まりからランニング等の持久運動を日常的に行う人が増加しており、運動前後・運動時に摂取する食品についての関心も高まっている。米を醱酵して作る糀甘酒は、古くより夏バテ防止に有効な飲み物として知られ、運動時のエネルギー源や持久力向上・疲労回復に関わる成分であるブドウ糖、アミノ酸、有機酸などが含まれている。

そこで弊社は、糀甘酒の特長を最大限に活用した製品の開発を目指し、工業試験場、金沢大学と共同で、各種成分を高含有する米醱酵エナジードリンクの開発と持久運動・疲労回復に与える影響についての機能性評価を行った。

### ■技術開発の内容

糀甘酒の製法をベースに、原料米の前処理、米糀の種類、醱酵条件等の製造工程を詳細に検討した結果、一般的な糀甘酒に比べて約7.5倍の総アミノ酸、約60倍のクエン酸を含む米醱酵エキスの開発に成功した。

また、細胞・動物・ヒト試験を実施し、同米醱酵エキ스가、骨格筋細胞のミトコンドリア数を増加させること、持久運動後に減少した骨格筋・肝臓中のグリコーゲン量を効果的に回復させること、ある程度高い強度の運動時に血中乳酸の蓄積を軽減する等の運動場面において効果が期待できる結果を得ることができた。

### ■製品の特徴

本研究の成果として昨年、ミトコンドリア活躍飲料「VATEN」を発売した。ミトコンドリアというワードに着目し、細胞・身体機能に有用な米醱酵由来の成分（アミノ酸、クエン酸等）を高めたエナジードリンクとして、多くの方々にご愛飲いただいている。

### ■今後の展開

「米を醱酵する」会社として、化粧品・食品分野の拡充は重要なテーマであり、今後も積極的に機能性醱酵食品などの研究開発を行っていく予定である。



ミトコンドリア活躍飲料 VATEN

\* 常務取締役 Email: matsui@fukumitsuya.co.jp

代表者名： 代表取締役社長 福光 松太郎

住 所： 〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8番3号

TEL 076-223-1161 FAX 076-222-9343