

## 肝機能改善 特許を取得

白神山地に自生の「キハダ」から分離 新規乳酸菌「L8菌株」

弘大と「ラビプレ」

## 年度内に食品、化粧品発売

弘前大学と、弘前市の化粧品メーカー「ラビプレ」との共同研究により、白神山地に自生する樹木「キハダ」から分離した新規乳酸菌「L8菌株」が肝機能改善の機能性で特許を取得した。乳酸菌粉末の本格生産も開始しており、年度内にL8菌株を使った食品や化粧品の発売が予定されるなど、白神の植物由来の乳酸菌を活用した新たな産業への期待が高まっている。（西尾瑛）

弘前大学は白神山地から多くの微生物を分離しており、特に酒やパンの製造に適した天然酵母はすでに500以上分離に成功し「弘前大学白神酵母」として活用が進められている。

L8菌株は2017年に同大農学生命科学部の殿内暁夫教授が分離に成功。ラビプレが美容商品化したところの評判が高く、詳しい機能性について同学部の前多隼人准教授と研究を進め

た。実験では高脂肪食とともにL8菌株の粉末を溶かした水を与えたマウスと、普通の水を与えたマウスを比較したところ、L8菌株を与えたマウスでは、内臓脂肪重量と肝臓脂肪重量が低く、肥満によって起こる肝臓での炎症を予防する働

きがあることが示唆され、肝機能改善作用について今年6月に特許が認められた。実験では血糖値の低下なども示された。

乳酸菌粉末は供給体制も整い県内外企業との商品展開が進められており、製品の売り上げの一部は白神山地の環境保全活動などへも活用する。

菌」としての活用を進めており、「白神のー」の運営会社でもあるラビプレの三浦和英社長は「完全な植物由来乳酸菌であり、ビーガンやハラールなどの制限にも対応できる。国内だけでなく世界に発信できる商品であり、ゆくゆくは地場産業の礎にしたい」と語った。



乳酸菌粉末を手にする三浦社長（左）と前多准教授



白神山地に自生するキハダ（弘前大学提供）

が大半であり、植物性乳酸菌も植物性食品から分離したものなどが多く、L8菌株のように天然の植物からとれるのはまれ。前多准教授は「ナチュラルな由来であることをすごく大切にしたい。（社会貢献などの）寄付などを目的に商品を購入する方も多く、自然環境にとってプラスになる商品ということでの訴求効果があるのでは」と期待し、「今後肝機能に悩む人など向けのサプリメントなども作れたら」とも話す。

現在、L8菌株とその後ブナの实から分離に成功した乳酸菌で「白神の森乳酸