



2024年

令和6

10月23日

(水)

霜降そうじょう

白神の乳酸菌特許

世界自然遺産・白神山地に
自生する樹木「キハダ」から
分離した乳酸菌が、動物実験
で肝機能改善などの機能性が
確認されたとして、共同研究
する弘前大学と化粧品などを
製造するラビプレ（弘前市）
が特許を取得した。人への機
能性について同大医学部など
と研究を続け、本年度からこ
の乳酸菌を使った食品や化粧
品の販売を開始する予定。22
日、弘大が発表した。

この乳酸菌は2017年、
殿内暁夫・弘大農学生命科学
部教授が弘大の白神自然観察
園（西目屋村）で発見し、「白
神の森乳酸菌®L8菌株」（L
8菌株）と名付けた。殿内教
授は木の枝を羊の乳に浸して
ヨーグルトを作る北欧の伝統
的な製法にヒントを得て、3
00種以上の植物を対象に実

肝機能改善、動物実験で確認

年度内に商品化



特許証を手にする殿内教授④と前多准教授⑤、三浦社長＝22日、弘前大学

験を続け、キハダの葉から乳
酸菌を分離した。人間や動物
の体内に多い乳酸菌が植物か
ら見つかるのはまれという。

研究では同学部の前多準人
准教授らがL8菌株を高脂肪
食とともにマウスに投与。肥

満に関する予防作用を調べ
た。高カロリーの食事は肝臓
脂質の蓄積で肝臓の炎症を促
す。しかし炎症の指標である

血液の値を測定した結果、L
8菌株を投与したグループは
与えないグループより低かつ
た。L8菌株の摂取は肝臓の
炎症を予防する働きがあるこ
とが示唆された。

20年7月、動物実験での肝
機能改善作用などについて特
許を申請、今年6月に特許取
得となった。

殿内教授は「自分が見つけ
たL8菌株が商品化へのめど
が立ちうれしい」、前多准教
授は「今後は地元企業に活用
してほしい」と語った。

商品開発に関わるラビプレ
の三浦和英社長は「パンやリ
ンゴジュースなどに活用して
商品化していく。手に取りや
すいお菓子や麺、ヨーグルト
なども予定している」と述べ
た。

商品の売り上げの一部は、
白神山地の環境保全や研究支
援として活用される予定。

（菅井大輔）