

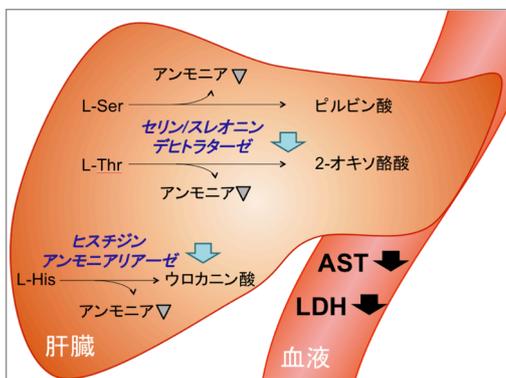
ケベック・メープル製品生産者協会
ピュアメープルホームページ「メープルシロップの栄養価」リニューアル
東京大学大学院 阿部啓子博士によるメープルシロップの健康機能性に関する研究を掲載！

ケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）はカナダのメープルシロップ産業を代表して、2015年12月7日（月）に本協会が管理運営するピュアメープルホームページ（日本版）の「メープルシロップの栄養価」ページをリニューアルしました。本協会は、メープルシロップの健康効果に関して、カナダやアメリカ、そして日本の研究機関と国際的なネットワークを構築し、さまざまな分野の第一人者とともに研究を進めています。本リニューアルサイトは、東京大学大学院農学生命科学研究科の特任教授であり、神奈川科学技術アカデミーのプロジェクトリーダーである、阿部啓子博士が率いる研究チームが、ニュートリゲノミクス（遺伝子発現解析）を応用しマウスの肝臓を用いて、メープルシロップの健康機能性を評価する研究を、わかりやすく解説しています。

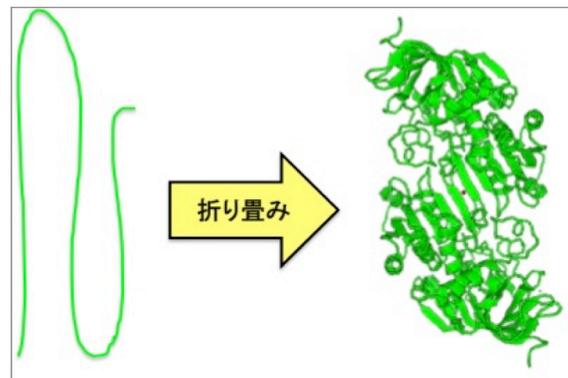
ニュートリゲノミクスとは、ある食品を食べた時に私たちの体にどのような効果があるかということ、その効果を示す遺伝子の変動（発現の動き）から明らかにするものです。例えばメープルシロップを摂取した時に、それが吸収されて、肝臓の中でどのように作用するかを調べる場合、その作用は肝臓の中の全遺伝子の発現に影響します。メープルシロップを摂取しなかった場合と比べて、何か違った動きをする遺伝子を調べることによって、メープルシロップが肝臓に対してどのように作用したのかを解釈し、その機能性を推測するという研究です。この研究において、阿部博士が率いる研究チームは、メープルシロップには肝臓保護作用があることを導き出しました。

また、阿部博士が率いる研究チームは、肝臓のニュートリゲノミクス解析から、高脂肪食摂取により起こる肝臓の炎症が、MSX（メープルシロップからの抽出物）を摂取することにより緩和される可能性を見出しました。糖尿病やメタボリックシンドロームにより、慢性的な高血糖、高脂血症の状態が続くと、細胞が酸化ストレスにさらされます。すると、タンパク質の合成の場である小胞体では、折りたたまなかった不完全なタンパク質が蓄積し、それによりエネルギーが溜め込まれます。阿部博士が率いる研究チームは、MSXの摂取によりタンパク質の折りたたみを助ける機能をもつシャペロンの発現が高まり、不完全なタンパク質の蓄積が抑制され、過度なエネルギーの蓄積が抑えられ、肥満が抑制される可能性があることを示唆しました。本リニューアルサイトにおいてわかりやすく説明しておりますので、是非ご参照ください。

カナダのメープルシロップは、メープル（カエデ）の樹液を煮つめただけの100%天然の食品です。大地の恵みをたっぷり吸い上げた樹液でつくるメープルシロップはミネラルのほか、63種類のポリフェノールなど有益な成分をたくさん含んでおり、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や、糖の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出するカリウムをバランスよく含んでいます。また、さまざまなビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機酸、植物ホルモンも含んでいます。煮つめる過程で殺菌され、着色料や添加物を含まない自然食品であるため、乳幼児や身体の弱っている人に与えても安心です。近年では、世界各国で健康価値の高い自然食品として注目されています。



肝臓にとって毒性を持つアンモニアの生成を抑制して肝臓を保護



タンパク質の折りたたみ構造図
出典：日本蛋白質構造データバンク（PDBj）

ピュアメープルホームページ「メープルシロップの栄養価」概要

【サイト】 ピュアメープルホームページ
「メープルシロップの栄養価」 <http://www.pure-maple.com/wellness/>

【公開開始】 2015年12月7日（月）～

【内容】 Research/研究と成果
メープルシロップ機能性と健康効果
◆ カナダ、アメリカ、日本の研究サマリー
◆ 東京大学大学院／神奈川科学技術アカデミーの研究
・ ニュートリゲノミクス解析について
・ 肝臓保護作用の研究
・ 糖尿病／メタボリックシンドロームに対する研究

【協力】 阿部 啓子
東京大学・名誉教授
東京大学大学院 農学生命科学研究科・特任教授

お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業、同大学大学院家政学研究科食物学専攻修士課程修了、アメリカ合衆国デューク大学医学部研究員、東京大学農学部研究員。1983年に東京大学で学位（農学博士）。1992年 東京大学農学部助手、1994年 東京大学大学院農学生命科学研究科助教授、1996年 東京大学大学院農学生命科学研究科教授、2010年 東京大学 名誉教授・特任教授。

専門分野：食品科学、味覚科学、遺伝子科学

【管理運営】 ケベック・メープル製品生産者協会

ケベック・メープル製品生産者協会 概要 Federation of Quebec Maple Syrup Producers (FPAQ)

ケベック・メープル製品生産者協会(FPAQ)は、1966年に設立された約7,300のメープル製品生産企業を代表する団体です。会員企業の経済的、社会的、精神的利益の保護と促進をミッションとし、各会員は共同でメープル製品全体の品質維持、知識の向上、そして国内外での市場活動を行っています。ケベック州は、世界のメープルシロップ生産量の約71%、カナダ産メープルシロップの90%を生産しています。ケベック・メープル製品生産者協会は、カナダ産メープルシロップ産業全体を代表して、科学研究活動など国際的なイノベーションネットワークをリードしていることを誇りとしています。カナダ産メープル製品の10%はオンタリオ州、ニューブランズウィック州、ノバスコシア州で生産されています。

日本公式ホームページ：

<http://www.pure-maple.com> (日本語)

日本公式 Facebook：

<https://www.facebook.com/puremaple> (日本語)

カナダ公式ホームページ

<http://www.siropperable.ca> (フランス語・英語)

<http://www.ilovemaple.ca> (消費者向けサイト、フランス語・英語)

このリリースに関するお問い合わせ先：

株式会社つきプランニング 担当：外川・飯塚

togawa@tsuki-p.com / iizuka@tsuki-p.com

〒104-0041 東京都中央区新富 2-12-6-3F Tel: 03-6222-7115 / Fax: 03-6222-7116