

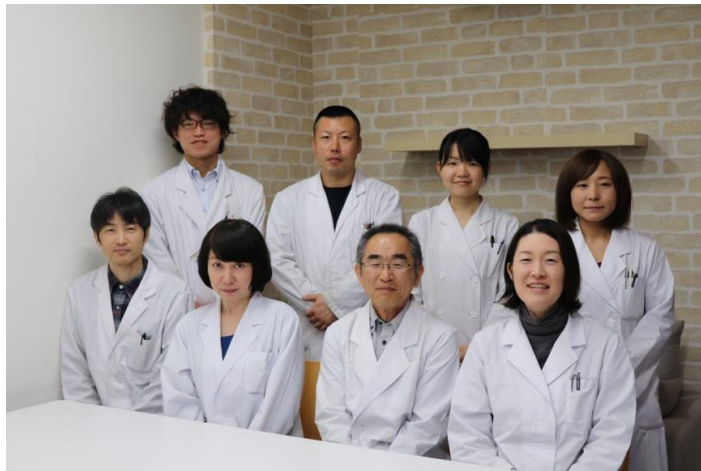
報道関係者各位

2019年5月9日
日本オリーブ株式会社

日本オリーブ、「農芸化学中小企業産学・産官連携研究助成金」採択 オリーブ葉成分の微生物変換による高機能化と 化粧品素材としての応用開発研究に活用

オリーブ栽培とオリーブの木・食品・化粧品の製造販売を手掛ける日本オリーブ株式会社(所在地：岡山県瀬戸内市牛窓町、取締役社長：服部恭一郎)は、公益社団法人日本農芸化学会の「2019年度農芸化学中小企業産学・産官連携研究助成金」に採択されたことをお知らせいたします。

日本オリーブ
研究開発部
研究開発部員



日本農芸化学会は、農芸化学分野の基礎及び応用研究の進歩を図り、それを通じて科学、技術、文化の発展に寄与することにより人類の福祉の向上に資することを目的として1924年に設立された学術団体です。「農芸化学中小企業産学・産官連携研究助成金」は、農芸化学会創立100周年記念事業として、農芸化学分野における中小企業の産業振興をめざして、国公立大学・私立大学・高等専門学校・国立研究開発法人・独立行政法人・地方公設試験所等の公的研究機関に所属する研究者と中小企業との農芸化学分野の共同研究提案のうち毎年合計7件以内の優秀なテーマ提案者を顕彰し、もって研究成果の早期創出とその産業化を支援、研究助成することを目的としています。

オリーブは岡山県瀬戸内市牛窓、香川県小豆島において有名な地域特産物です。オイルにはオリーブの果実が用いられていますが、剪定枝、葉については大部分が廃棄または堆肥や飼料として使われています。オリーブ葉には抗酸化物質であるオレウロペイン※1が豊富に含まれていますが、付加価値の高い商品開発がほとんどされていません。

そこで当社では岡山大学との共同研究で、オリーブ葉からオレウロペインアグリコン※2を高濃度かつ効率良く抽出することに成功し、それをオリーブの花から採取した微生物によって還元型オレウロペインアグリコンに変換することを見出しました。この還元型オレウロペインアグリコンの抗酸化活性は既存の抗酸化剤として知られているビタミンCやビタミンEより強力な抗酸化活性を有することがわかっており、今後、さらに大学で新たな機能性について調べ、化粧品、食品素材としての応用開発研究を進めていきます。

※1 オリーブの葉に多く含まれるポリフェノールの一種 ※2 オレウロペインのグルコースが外れた化合物
日本オリーブは今後も、オリーブについての研究を進め、皆様の豊かな生活をサポートして参ります。

▼日本オリーブ株式会社

1942年4月19日に服部和一郎（現社長の祖父）が「オリーブは食用になり、薬用になり、灯火にもなる」と牛窓の丘陵を開墾しオリーブを植樹。1949年6月1日に日本オリーブ株式会社を設立し、第一号商品「オリーブマノン バージンオイル」(現在の「オリーブマノン 化粧用オリーブオイル」)を発売。現在はオリーブの栽培や基礎研究、定番品としては80品目以上の化粧品・食品を販売し、「暮らしの中に、オリーブを」テーマに牛窓オリーブ園を中心にイベントや通信販売を行いながら、オリーブを通じた社会貢献を企業活動の基本姿勢としている。創業者の好んだ言葉「自然を尊び、科学を重んず」が会社の理念。会社の敷地内には哲学者プラトンにゆかりのある木もある。