



海藻分野の専門メーカー「トリトンフーズ」、
全6回のオンラインセミナー「海藻パワー再発見！」第4回
「褐藻類色素成分フコキサンチンの秘められた健康効果とは」
を6月29日（水）に実施
肥満・糖尿病の予防にも効果的！脂肪を熱に変える色素とは？

株式会社トリトンフーズ（本社：熊本県宇土市城塚町169-1、代表取締役社長：高木 良樹、以下トリトンフーズ）は、排塩・免疫力UPなど、海藻の健康効果を専門家が解説する全6回のオンラインセミナー「海藻パワー再発見」を開催いたします。第4回「褐藻類色素成分フコキサンチンの秘められた健康効果とは」は、帯広畜産大学産学連携センター特任教授 宮下和夫氏をお招きし、6月29日（水）にウェビナーにて実施いたします。



新型コロナウイルスの影響により健康への意識が高まる中、特に食生活など、生活習慣の見直しの重要性が高まっています。その背景を受け、海藻シェアの上位を占める専門メーカー・トリトンフーズは、海藻を取り入れることで期待できる健康効果に着目し、生活者の皆様に向けたオンラインセミナーを6回に渡り開催しています。

本セミナーは、すべての生活者の方に気軽に参加いただけるオンライン配信型のセミナーです。第4回目の今回は、帯広畜産大学産学連携センター特任教授 宮下和夫氏に登壇いただきます。モズクやワカメなど褐色の海藻「褐藻」について、橙色色素「フコキサンチン」に着目し、その抗肥満・抗糖尿病作用などの機能性や、有効活用法について解説いただきます。

■全6回「海藻パワー再発見！」開催概要

- ・開催日程
 - 第4回 6月29日（水）
 - 第5回以降 トリトンフーズ公式サイトにて順次公開
 - ・トークテーマ：
 - 第1回 めかぶを食べる順番で血糖が変わる不思議
 - 第2回 摂り過ぎた塩分は海藻でなかったことに！？
 - 第3回 ウィズコロナ時代における海藻の利用価値
 - 第4回 **褐藻類色素成分フコキサンチンの秘められた健康効果とは**
 - 第5回以降 「めかぶファースト」による脂肪の吸収抑制効果
海藻の便通効果
海藻の免疫効果
- ※内容は変更になる場合がございます

■第4回「海藻パワー再発見！」

<褐藻類色素成分フコキサンチンの秘められた健康効果とは> 概要

- ・開催日程 : 2022年6月29日（水）15時～16時
- ・トークテーマ : 褐藻類色素成分フコキサンチンの秘められた健康効果とは
- ・登壇者 : 帯広畜産大学 産学連携センター 特任教授 宮下 和夫氏
- ・場所 : オンライン（Zoomウェビナー）
- ・募集人数 : 50名
- ・参加費用 : 無料
- ・申し込みフォーム : https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_c71ZQIfXT6CxkWHr3qAEuQ
※下記のQRコードからもアクセス可



■褐藻類色素成分フコキサンチンの健康効果について

もずくやわかめなど、「褐藻」に分類される褐色の海藻には、橙色をつくる特有の色素「フコキサンチン」が含まれています。フコキサンチンは脂肪を熱に変化させ、また血液中に含まれるブドウ糖（グルコース）を細胞に取り込んで血糖値を下げるなどの効果があり、抗肥満・抗糖尿病の作用を持つことが判明しています。特にフコキサンチンの含有量が多い、あかもくは、カリウムなどのミネラルも豊富な食材であり、塩分を感じさせる効果があるため、減塩食への活用もおすすめです。海藻に含まれる栄養成分を有効活用した食品を設計することで、健康的な日常の食事だけでなく、地域の特産品創出や、医療用食品の開発にも貢献すると考えられます。

■登壇者プロフィール

帯広畜産大学 産学連携センター 特任教授

宮下 和夫氏



東北大学大学院農学研究科食糧化学専攻博士課程修了。北海道大学大学院水産科学研究科・教授を経て、2020年より帯広畜産大学産学連携センター・特任教授。博士（農学）。カロテノイドの機能性と海藻の活用に関する研究に従事。アカモク研究の第一人者。褐藻に含まれるカロテノイド・フコキサンチンの効果・効能を解明したことは世界的に有名。日本学術会議連携会員、日本油化学会会長、米国油化学会(AOCS)アジアセクション会長、国際機能性食品学会(ISNFF)会長、国際油脂会議会長などの要職を務める。

■株式会社トリトンフーズ

- 事業内容 : 海藻類（主にもずく、めかぶ）の加工販売、海藻サラダやその他色物海藻、幅広く取り扱っております。
- 代表者 : 代表取締役社長 高木良樹
- 所在地 : 熊本県宇土市城塚町169-1
- 営業所 : 東京営業所、大阪営業所
- ホームページ : <https://www.triton-foods.com/>