

水産部由来セレノネインの栄養生理機能を活かした魚食の有効性！

水産技術センターでは、国立研究開発法人水産研究・教育機構と学校法人聖マリアンナ医科大学とともに、マグロに含まれるセレノネインの未病改善への有効性を検証する共同研究を始めました。



令和3年9月7日の知事の記者会見(左:国立研究開発法人水産研究・教育機構 中山理事長、右:学校法人聖マリアンナ医科大学 明石理事長)

近年発見されたセレノネインは、活性酸素の除去能力が極めて高い強力な抗酸化能をもち、生活習慣病や老化予防、スポーツ選手の運動機能の改善、疲労回復効果が期待されます。

本研究では、継続的なマグロ摂食で人体への取込の確認と、血中酸化ストレスの変化、アンチエイジング指標のサーチュイン2の増加を確認するとともに、セレノネインの抗酸化力を損なわない加工品や献立の開発や、食品のトータル抗酸化力の測定手法を検討します。

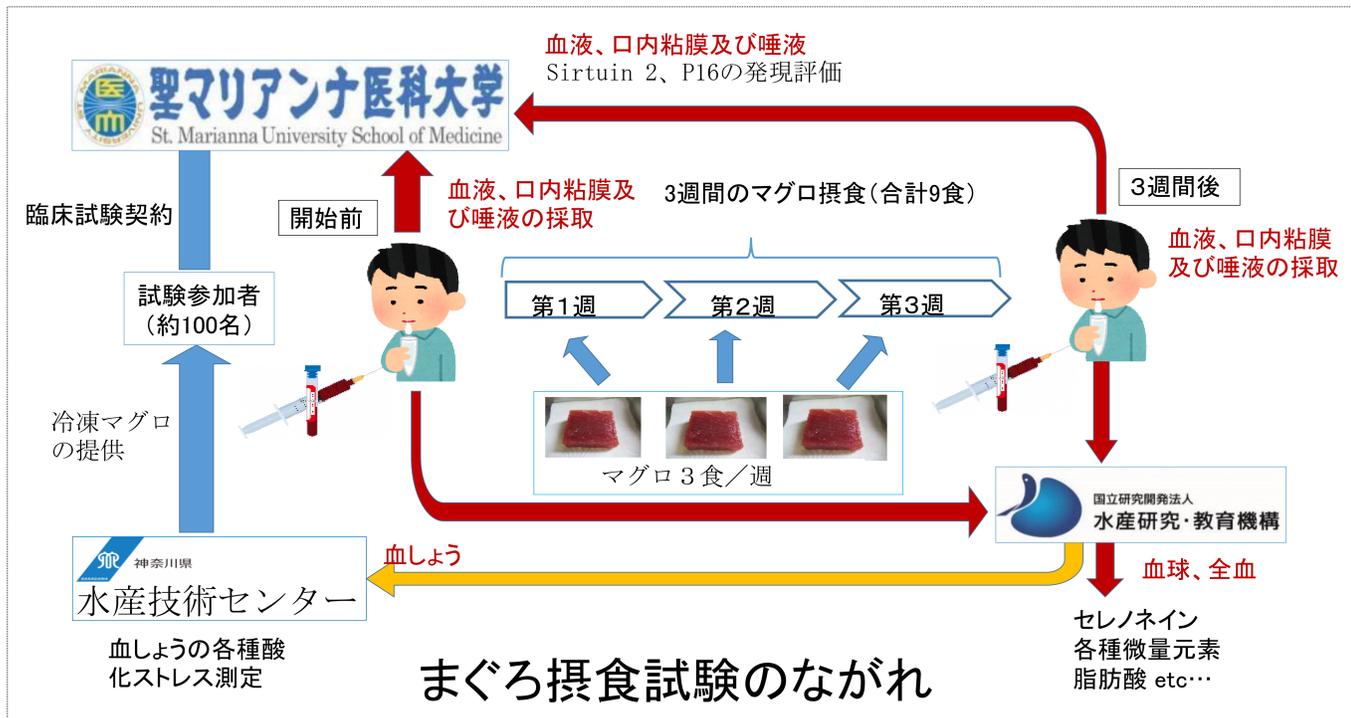


表 サンプルに供したマグロ部位のセレノネイン含量

| 魚種 | 部位 | 含有量(nmol of Se/g) |
|-----|----------|-------------------|
| メバチ | 普通筋(赤身) | 4.25±0.25 |
| " | 普通筋(頭身) | 6.75±0.38 |
| " | ホホ肉 | 38.8±3.8※ |
| " | 血合 | 162.5±6.3※ |
| " | 尾の身(普通筋) | 2.25±0.13 |

LC-ICPMS法で測定、3点併行の平均値及び標準偏差、※は検量線の外挿値

1. 研究により期待される効果

抗酸化物質セレノネインを多く含むマグロを、継続的に食べることで生活習慣病の改善やアンチエイジングなど未病改善効果が明らかになれば、「**美味しいマグロ**」から「**健康食まぐろ**」に、食材の価値観を拡大することが期待できます。

そして、高鮮度で強い抗酸化力を損なわない品質基準を構築することで、新たな未病改善加工品開発と、日帰りや滞在型でのマグロを中心とした**ウェルネスツーリズム**など、三浦の産業振興と地域活性化に役立つと思われれます。



未病改善にマグロが効くか検証します。
—抗酸化成分 セレノネイン—
かなちゃんTV(神奈川県公式) 2022.09.26
<https://www.youtube.com/watch?v=Wo9FDITL5ss>



未病改善!!~咲かせ長寿のいい笑顔~<知事出演>
カナフルTV 2022.11.06
<https://www.youtube.com/watch?v=v4PFDUURPUs>



高品質の血合刺し(塩ごま油)



血合のエスカルゴソース仕立て