

令和7年5月12日

報道機関 各社 様

「レジスタントプロテイン研究」についての 記者会見のお知らせ

全国凍豆腐工業協同組合連合会
会 長 木 下 博 隆

日頃より、当連合会の運営につきまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
我々は長年、凍り豆腐（高野豆腐）に豊富に含まれるレジスタントプロテインとその健康機能性について報告してまいりました。

本年度も下記のとおり記者会見を開催しますので、ご多用中恐縮ですが、取材いただければ幸いです。

記

- 1 日 時 : 令和7年5月20日（火） 13時30分 ～
- 2 場 所 : 長野市 ホテルメトロポリタン長野2階「千曲」
- 3 内 容 : 「レジスタントプロテイン研究：そばタンパク質から高野豆腐まで」
（詳細は添付資料をご参照ください）
- 4 発表者 : 広島大学名誉教授 かとう のりひさ 加藤 範久
- 5 連絡先 : 全国凍豆腐工業協同組合連合会
（事務局）長野市中御所岡田 131-10 長野県中小企業会館5階
TEL 026-227-6171 FAX 026-226-6695
専務理事 青木 隆

※ 本会見に係る学術的、技術的な照会は、こうや豆腐普及委員会 技術部門長の村澤へお願いします。 （照会先）旭松食品(株)研究所 TEL 0265-26-6492

※ この記者会見はオンラインにてLIVE 配信します。

オンライン参加ご希望の方は、別紙申込書にご記入の上、メールにてお申込みください。 （申込先：ueda@asahimatsu.co.jp、担当：旭松食品(株) 上田）

発表内容の概要（敬称略）

レジスタントプロテイン研究の原点

1995 年にキッセイ薬品工業株式会社の栢下（現県立広島大学教授）や友竹（現飯田短期大学教授）らのグループが、レジスタントプロテインという概念をそばタンパク質研究に導入した。もともとは、強力なコレステロール低下作用を有するそばタンパク質をプロテアーゼで処理し、コレステロール低減化ペプチドを単離する研究を行っていた。ところが、意外なことにプロテアーゼ処理を行うとコレステロール低下作用が消失するという難問に直面した。そこで、そばタンパク質の強力なコレステロール低下作用は、そばタンパク質の消化性が低いことと関連しているのではという仮説を導入した。即ち、食事タンパク質の消化抵抗性が、一種の食物繊維のように腸管で様々な健康効果を示すのではないかという着想であり、レジスタントプロテインという概念を提唱した。

その後、2010 年ごろから食品の様々なレジスタントプロテインの健康機能性についての研究例が増えた。近年では、日本古来の保存食品である凍り（高野）豆腐がレジスタントプロテイン様の作用を示すことが、旭松食品株式会社の石黒主任研究員らによって発見された（表 1）。これらの一連の研究を紹介し、今後の展望について議論する。

レジスタントプロテイン研究の代表例

- ・ そばタンパク質（キッセイ薬品、広島大）：
コレステロール低下、胆石抑制、抗肥満、便秘改善、筋肉増強、大腸癌予防
- ・ セリシン（絹タンパク質）（セーレン、広島大）：
高脂血症改善、血糖改善、便秘改善、大腸癌予防
- ・ プロファイバー（酒粕レジスタントプロテイン）（ヤエガキ発酵技研、月桂冠、広島大）：
腸内フローラ改善、抗肥満、高脂血症改善
- ・ 卵殻膜タンパク質（東京大）：
腸内フローラ改善、抗肥満、高脂血症改善
- ・ 高野豆腐（旭松食品）：
腸内フローラ改善、悪玉コレステロール低下、血中中性脂肪増加抑制、筋萎縮予防、血糖改善

表 1. 高野豆腐の摂取による血糖改善効果 (Wageningen University の臨床試験結果)

	凍り豆腐群			対照群		
	基準値	変化	P 値	基準値	変化	P 値
Fructosamine (μ mol/L)	260 $\pm$ 20	-6.1 $\pm$ 11	< 0.01	259 $\pm$ 17	-2.6 $\pm$ 13	0.22
HbA1c (mmol/mol)	37 $\pm$ 3	-0.4 $\pm$ 1.1	0.02	37 $\pm$ 14	0.1 $\pm$ 1.3	0.58

平均 $\pm$ SD (n = 22-23), P < 0.05 で統計的に有意な効果. Ishiguro et al. Effect of 4-Week Consumption of Soy Kori-tofu on Cardiometabolic Health Markers: A Double-Blind Randomized Controlled Cross-Over Trial in Adults with Mildly Elevated Cholesterol Levels. *Nutrients* 2023, 15: 49.