

令和8年（2026年）5月11日

報道機関 各社 様

『高野豆腐による抗肥満・抗脂肪肝効果とそのメカニズム』 記者会見のお知らせ

全国凍豆腐工業協同組合連合会
（こうや豆腐普及委員会）
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。
さて、我々は長年、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。本年度は、高野豆腐とレジスタントプロテインの抗肥満・抗脂肪肝効果に関する動物試験の成果が、論文として発表されましたので、その内容について発表いたします。

つきましては、下記のとおり記者会見を開催しますので、ご多用中大変恐縮ですが、取材いただければ幸いです。

記

- 1 日 時 : 令和8年5月19日（火） 13:30～14:30
- 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 : 高野豆腐の健康機能性に関する最新の話題
（詳細は別紙①を参照ください）
- 4 発表者 : 信州大学 医学部 教授 田中直樹
- 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
TEL026-227-6171 FAX026-226-6695 専務理事 青木 隆

※本会見に係る学術的、技術的な照会は村澤技術部門長へお願いします。

（照会先）旭松食品(株)研究所 TEL 0265-26-6492

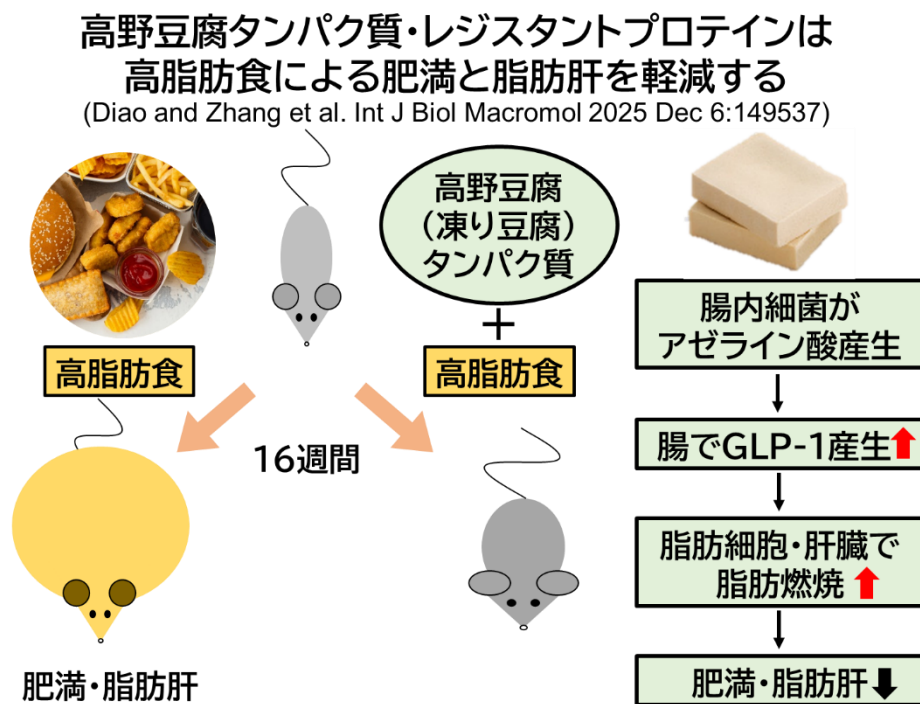
※なお、本記者会見はオンラインにてLIVE配信いたします。

オンライン参加ご希望の方は、別紙②申込書記入のうえメールにてお申込み下さい。

（申し込み先）ueda@asahimatsu.co.jp 担当：上田

信州大学医学部との共同研究 高野豆腐が腸管での GLP-1 産生を高めて、 高脂肪食投与マウスの体重増加・脂肪肝を防ぐ ＝高野豆腐による生活習慣病予防の可能性＝

マウスに通常食と高脂肪食をそれぞれ 16 週間投与しますと、高脂肪食を食べさせたマウスは通常食に比べ、体重が著しく増加し、脂肪肝となりました。一方、高野豆腐由来のタンパク質、あるいはレジスタントプロテインを高脂肪食に混ぜて、同じようにマウスに与えると、体重増加や脂肪肝の程度は軽くなりました。これらの高野豆腐由来のタンパク質を摂取すると、腸内細菌が反応し、腸内のアゼライン酸が増加しました。これが回腸での GLP-1 産生を高め、GLP-1 が脂肪組織や肝臓に届き、脂肪の燃焼を促進させることが、高野豆腐由来タンパク質の体重増加・脂肪肝軽減のメカニズムと考えられました。高野豆腐タンパク質・レジスタントプロテインによる胃や腎臓、心臓などへの悪影響は見られませんでした。



現代の食事は脂肪や糖質の多い食品に偏りがちであり、肥満や脂肪肝の増加は世界中の問題となっています。GLP-1 は肥満症の治療にも用いられている物質です。信州の特産品である高野豆腐のタンパク質と一緒に食べると、GLP-1 を介して体重増加や脂肪肝が軽減される可能性が見出されました。今後も、メカニズムの詳細を明らかにすると共に、より良い食べ方・レシピ提案に繋がる研究を進めてまいります。

別紙②

令和8年5月19日（火）13時30分～

全国凍豆腐工業協同組合連合会（こうや豆腐普及委員会）

『高野豆腐による抗肥満・抗脂肪肝効果とそのメカニズム』記者会見

オンライン参加申込書

会社名	氏名	電話番号	メールアドレス

（申し込み先）

担当：上田

ueda@asahimatsu.co.jp

TEL 06-6306-5301