

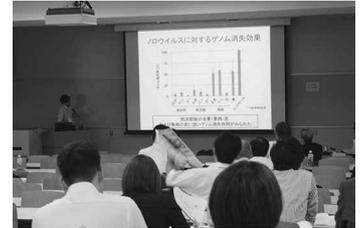
柿渋におけるウイルス不活性化の先進研究機関である広島大学との共同研究において「祇園坊柿」がノロウイルスに対する不活性化を実証しました!!

※ウイルスの不活性化状態とは生物では無い「ウイルス」が活動を停止するもしくは弱める状態を指します。

◆研究概要

当町と広島大学島本 整^{しまもと ただし}氏 (同大学院生物圏科学研究科 副研究科長・教授) は、当町が日本一の生産量を誇る「祇園坊柿」のノロウイルス不活性化についての共同研究を平成25年度に実施しました。

この度、広島大学島本研究チームが、ノロウイルス不活性化に祇園坊柿が有効であるとの研究結果を日本食品微生物学会学術総会 (9月18日~19日/大阪) において発表しました。



◆安芸太田町の独自分析結果について

町と共に祇園坊柿のブランド力向上を推進する安芸太田町観光協会が複数の分析機関に依頼した全国のブランド渋柿との比較分析結果では、渋状態の祇園坊柿果実100g中のタンニン含有量が高いというデータが得られています。なお、「柿タンニン」がノロウイルスをはじめ、さまざまなウイルスの不活性化に関与していると言われてしています。

脱渋前のタンニン (タンニン酸) 値測定比較表

機関名	祇園坊柿	A	B	C
一般社団法人 日本食品分析センター	1.16	1.03	0.76	1.04

- ※1 フォーリンデニス法にて測定
- ※2 成分は種子およびヘタを除いて抽出
- ※3 単位 g
- ※4 果実100g中の含有量を測定

◆広島大学における柿渋研究業績について

島本教授らの研究グループは、これまでに柿渋がノロウイルス不活化作用を有することを発見し、日本、アメリカ、カナダ、中国、イギリス、フランス、オランダで特許の登録を行うとともに、その成果を米科学誌 *Journal of Food Science*^{ジャーナルオブフードサイエンス} に報告しています。

また、坂口剛正教授^{さかぐちたけまさ} (大学院医歯薬保健学研究科 ウイルス学) らの研究グループは、柿渋にインフルエンザ^{インフルエンザ}、ポリオなど12種類のウイルスに対する不活性化作用が認められたことを米科学誌 PLoS One で報告しました。

その研究の中で植物由来のタンニンをもつ緑茶タンニンでも、タンニンの濃度を合わせて同じ実験をしましたが、感染力を失ったウイルスは9種類で、一部のウイルスへの効果は不十分でした。

以上のことから「柿タンニン」が「緑茶タンニン」よりもさまざまなウイルスへの不活性化効果が認められ、「柿タンニン」のさまざまな家庭用商品への可能性が示唆されています。

◆味覚調査においても祇園坊柿の「素晴らしさ」が実証されました。

平成25年度に実施した祇園坊柿 (あおし) と、皇室御献上品である日本有数の高級柿の味覚調査を実施したところ、ほぼ互角であることが判明しました。

つまり、味覚では互角でも「ブランド力」が異なるがゆえに価格差が「1個につき最大300円~500円程度も生まれている」ことが明確になりました。

このことは如何に「ブランド力=高付加価値化」を急ぐべきかを如実に示したデータであると言えます。

