

報道各位

2018.10.23

**【推薦図書】 「麹多糖の秘密」が発刊！  
アンチエイジング特許素材として「イムバランス」が紹介される**

～ 「栄養書庫」ブックレットシリーズから「麹多糖」がピックアップ ～

機能性素材や健康素材を探求し、話題の栄養成分を書籍に編纂介している株式会社ニュートリエンタライブラリー社は、化粧品分野でも健康食品でも話題となっている幹細胞に着目し、幹細胞を増強するアンチエイジングW特許成分として「麹多糖」に着目した、「[麹多糖の秘密](#)」を発刊した。

(株)ニュートリエンタライブラリー 初版発行：2018年10月15日；ISBN：978-4-904446-35-5)

発刊に際して、ニチモウバイオティックス(株)の麹多糖素材「イムバランス」に白羽の矢が当たり、同書制作において、ニチモウバイオティックス(株)代表取締役社長、天海智博(医学博士)も歴史的背景から開発の経緯などに触れ、ハード面とソフトの面から麹多糖について紹介している。

麹多糖は、大豆と麹菌を原料に日本で生まれた発酵技術。麹菌だけでなく乳酸菌も増殖された独自のW発酵によって作られる麹菌発酵大豆培養物には、プロバイオティクス、プレバイオティクス、バイオジェニクスという3つのアプローチが可能であり、腸内環境だけでなく免疫機能の向上も期待できる。さらに幹細胞増強作用(特許取得)もあることから超高齢化社会の福音となり得ると期待されている。

アレルギー疾患への有効性に関しては、米国マウントサイナイ医科大学との共同研究で、麹菌発酵大豆培養物がピーナッツアレルギーモデルマウスに対する療法的な効果としてTh1型反応およびTh2型反応の調節と関連していることを確認し、食物アレルギーに対する潜在的な新療法の可能性を見出していた。

また、放射線に対しても非常に面白いストーリーと確かなエビデンスを確認している。戦時中、広島に原爆が投下された時、味噌蔵に逃げた人たちがいた。その人達は味噌を食して食料難から逃れていたが、後の調査によると放射線の影響が軽度だったことがわかった。広島大学原爆放射線医科学研究所の伊藤明弘教授(当時)との共同研究によっても強い造血幹細胞増殖活性を与えることを確認し、放射線に対するリスク低減の可能性が示唆された。

さらに、麹多糖の持つ、幹細胞の活性化は健康長寿に重要と言える。放射線照射マウス脾コロニー法にて麹菌発酵大豆培養物の造血幹細胞に与える影響を検討したところ、造血幹細胞を優位に増強させ、アンチエイジングにおいて有効であることがわかった。

日本の伝統的な食文化から生まれ、いまでは国境を越えて、その機能性について研究されている麹多糖。本書では、麹多糖の誕生から開発・研究、健康作用など、あらゆる情報がまとまっています。

この著書に関するお問い合わせは、株式会社ニュートリエンタライブラリーとなります。(http://nu-li.com/)

