

ごぼうの力が“腸活”を進化させる！焙煎ごぼうが「短鎖マーク」認定

東京海洋大学との共同研究で腸内の短鎖脂肪酸が増加する可能性を明らかに

株式会社あじかん（代表取締役 社長執行役員：足利 直純 本社：広島市西区）は、ごぼうを焙煎した素材「焙煎ごぼう」の健康機能に着目した研究を行って参りました。これらの素材の摂取が腸内の短鎖脂肪酸を増加させる可能性があることを見出し、その研究成果を基に、一般社団法人 短鎖脂肪酸普及協会より「短鎖マーク」の認定を頂きました。

当社は、焙煎ごぼうの新たな可能性を発掘するために、素材の機能性研究から製造技術開発、用途開発研究を続けています。この度、東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 教授 久田孝先生との共同研究で、焙煎ごぼうを含む加工食品の腸内菌叢へ及ぼす影響を明らかにするため、ヒト糞便培養系を用いて検討しました。その結果、焙煎ごぼうを添加することで培養液中の酢酸と乳酸が有意に上昇しました。また、菌叢解析により、酢酸と乳酸を産生するビフィズス菌 (*Bifidobacterium*) と酪酸生成菌である *Faecalibacterium* が増加することも判明しました。この研究成果は「第 72 回日本食品科学工学会 (2025/8/27-29 開催)」にて発表を行いました。

〈短鎖脂肪酸（たんさしぼうさん）について〉

短鎖脂肪酸は、食物繊維やオリゴ糖などが腸内で発酵する際に生まれる有機酸の総称です。代表的なものには酢酸、プロピオン酸、酪酸があり、腸内フローラとの関わりが注目されています。近年では、腸内環境を健やかに保つための研究対象として多くの分野で取り上げられており、食生活やライフスタイルとの関連性についても幅広く検討が進められています。短鎖脂肪酸は、私たちの体内で自然に生み出される成分であり、日々の食事に含まれる食物繊維の摂取がその生成に関わっています。こうした背景から、食と健康を考える上で欠かせないキーワードのひとつとなっています。

〈短鎖マークとは〉

短鎖脂肪酸普及協会が定める基準を満たした研究や試験がなされた製品・原料等に対して、同協会の審査を受け合格した商品に「短鎖脂肪酸普及協会認定マーク（短鎖マーク）」が付与されます。このマークは短鎖脂肪酸の重要性を知った生活者や事業者が安心して選択することが出来る目印になります。あじかんの独自技術によって生み出された「焙煎ごぼう」は原料素材としての認定商品となり、その焙煎ごぼうを使用したユーザー様の商品も所定の手続きを踏むことで短鎖マークを利用できるようになります。さらに当社で独自開発した焙煎ごぼう粉末を用いたチョコ風の菓子製品についても同時に認定を頂きました。

※個々人の腸内環境での短鎖脂肪酸産生量や、短鎖脂肪酸の産生・増加による健康機能を保証するものではありません。



◆ ごぼうの新しい未来へ

あじかんは、ごぼうの素材研究から用途開発まで一貫して取り組んでいます。今回の認定は、ごぼうの持つ力をさらに多くの人へ届ける大きな一歩です。今後も「腸から健康を支える食品」の開発を通じて、皆さまの健やかな生活に貢献してまいります。

■ 会社概要

| | |
|--------|---|
| 会社商号 | 株式会社あじかん（英文表記 AHJIKAN CO., LTD.） |
| 創業 | 1962年10月 |
| 設立 | 1965年3月 |
| 所在地 | 〒733-8677 広島市西区商工センター七丁目3番9号 |
| 資本金 | 11億225万円 |
| 連結売上高 | 510億4,537万円（2025年3月期） |
| 業務内容 | 鶏卵加工製品・野菜加工製品・水産練製品・その他食品の製造、販売、および卸売、農産物の生産、販売、ならびに運輸業 |
| 主な生産品目 | 玉子焼、かに風味蒲鉾、野菜加工品、ごぼう茶関連製品 |

【報道関係者お問合せ先】ヘルスフード事業部（担当：濱田 082-535-5050 | h-hamada@ahjikan.co.jp

【本報道に関するお問い合わせ】開発本部（担当：村上、高柳 082-277-6044 | ta_murakami@ahjikan.co.jp