

「特許庁長官奨励賞」受賞



アリウムエクセラ ～ ALLIUM EXCELLA ～ (ネギ属植物処理物含有食品)

○社団法人発明協会

「発明の奨励・工業所有権制度の普及に努め、日本国の科学技術の進歩・発展」を目的として明治37年に、その当時の農商務大臣が「工業所有権保護協会」を創設し、その後公益法人として認定され、昭和22年には発明協会と改称し今に至ります。現在では全国47都道府県に支部組織を有し、人と地球環境にやさしい科学技術の向上や特許権取得のお手伝いなど、創設以来約100年にわたり、日本国の科学技術の進歩・発展に努力・貢献している公益法人です。

※公益法人：簡単に言うと、民法上、慈善・学術等の公共事業を目的とし、国から認定された団体

○特許庁長官奨励賞

社団法人発明協会が、全国における発明の奨励・育成を図り、科学技術の向上と地域産業の振興に寄与することを目的として大正10年に創設した賞の1つです。受賞要件は、優秀な特許・実用新案及び意匠を完成していること。そして、その実施効果が高く、地域産業の向上に寄与していると認められることです。

※意匠：工夫をめぐらす・凝らすこと

○受賞概要～ここが評価されました！～

【発明・考案・意匠の概要】

アリウム・エクセラはネギ属植物(タマネギ)の内在性酵素を合理的に制御するバイオリショナルコントロール(BRC)技術を用いて抗酸化作用を有するトリルスフィドを効率よく増加させたネギ属植物処理物及びそれを含む食品です。そして、さらに同じネギ属植物であるギョウジャニンニクのエキスが組み合わさっており

これを毎日摂取することによって抗酸化作用等の生体調節機能を有するトリルスフィドを体内に取り込み、健康を維持するための食品を目的としています。



【技術・デザインの特徴】

ネギ属植物を加工して食品を製造する場合、従来の技術では、トリルスフィドといわれる化合物がほとんど生成されず、抗酸化作用をはじめとする各種の健康成分を有するトリルスフィドを効率よく摂取することができませんでした。そこで、トリルスフィドの生成量に注目し、ネギ属植物の加工における温度・時間・pH等の加工条件を合理的にコントロールするBRC技術の最適条件を確立し、これを用いることによって、生体調節機能が期待できる一定以上のトリルスフィドを生成させることが可能になりました。このBRC技術で加工したタマネギ粉末に、ギョウジャニンニクエキスを効果的に配合することによって、体内にトリルスフィドをより摂取しやすとした食品が「アリウム・エクセラ」です。

【産業上の実施効果等】

原料として使用しているのは北海道産のタマネギとギョウジャニンニクで、いずれも北海道を代表する特徴的な植物資源です。タマネギに関して言えば、安価な外国産の輸入タマネギとの競合が進む中で、BRC技術を用いて食品に加工することによって高付加価値化を図り、そしてその結果、安定的な需要の確保と国際競争力の強化に繋がっていることは、北海道の農業、食品産業をはじめとする経済に大きく貢献しています。

〔平成18年9月29日札幌全日空ホテルにて〕

左から順に
北海道東海大学 西村 弘行 学長
株ポーラスターインク代表取締役 佐渡 宏樹
株北海道バイオインダストリー 斎藤 昭彦 研究員

