

# 地域貢献・地方創生は健康から 産官学連携体から生まれた製品

## スダチ果皮エキス末 Sudachin®

### case study

#### 徳島県民の健康を守りたい

- ・ 糖尿病での死亡率が高い
- ・ 健康とともに徳島県の産業にも寄与したい



#### 「すだち果皮」の成分に注目

- ・ すだちは徳島県の特産品で入手が容易
- ・ これまで廃棄されていた果皮に抗糖尿病作用を有する成分を確認



敷島 康普  
Shikishima yasuhiro  
池田薬草株式会社  
取締役 品質管理部長  
薬学博士（薬剤師）

ローカルイノベーションの成功モデルになるよう事業を育てたいです。



徳島県の特産物であるすだちは、特有の香りや味を有するだけでなく、果皮にはスダチチン(図1)を始めとする特長的なポリフェノールが含まれています。

スダチチンは、カボス、シークワサーなどに含まれる注目の機能性成分ノビレチン(図2)と構造が類似しています。ノビレチンの作用としては、抗糖尿病、抗認知症や体内時計調整などの効果が明らかとなっています。このことから、スダチチンも同様の健康維持増進作用が期待できます。

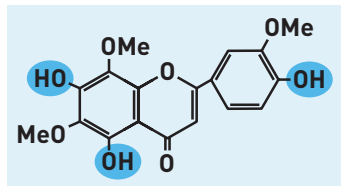


図1 スダチチンの構造式

を含むスダチ果皮エキス末の抗糖尿病作用を動物試験にて確認したところ、スダチ果皮エキス末にも抗糖尿病作用を認めました。

それを受け、徳島県・徳島大学との産官学連携体を基に、メタボリックシンドロームの境界型(BMI23kg/m<sup>2</sup>以上)に分類される人を対象に、スダチ果皮エキス末の12週間の継続摂取が内臓脂肪量などに与える影響を調査しました。

その結果、全脂肪面積および内臓脂肪面積はスダチ果皮エキス末摂取群では摂取開始前と終了後では低下傾向を示し、内臓

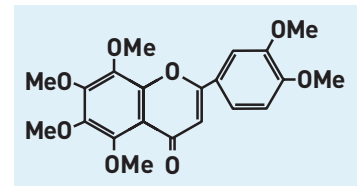


図2 ノビレチンの構造式

脂肪面積／皮下脂肪面積比は摂取開始前と比較して終了後に有意に低下しました(p=0.044)。

スダチ果皮エキス末はスダチチン以外にもポリフェノールの一種であるヘスペリジンなどの有効成分を含むことから、長期間摂取により、メタボリックシンドロームの予防効果が得られる可能性が期待されます。このことから、スダチ果皮エキス末を錠剤化したSudachinを開発、2020年2月6日から販売を開始しました。将来的には、機能性表示食品化を目指したいと考えています。

### 産官学の連携による健康への取り組み

徳島大学や徳島県は鋭意研究を重ね、これまでにスダチチンの抗糖尿病作用などを報告しています。その成果をもとに徳島大学と共同研究を行い、スダチチン