

機能的食品を開発 岐阜薬科大に講座

岐阜市の岐阜薬科大は、県内で薬局などを運営するユニバーサルコーポレーション（同市）の寄付金を活用した「機能的食品開発学寄付講座」を開設した。既存の農産物がもつ機能的成分を明らかにし、そうした農産物を原料にした食品開発などに取り組む。

当面はかんきつ類の日向夏の抗酸化作用に着目した研究に取り組み、皮と果肉の間にある部位を活用した食品の開発を目指す。将来的には、県産農産物を使った食品開発にも取り組みたいという。機能的性を付与した食品の過剰摂取による影響も調べ、適切な摂取を促す取り組みにもつなげ

る。

同社と岐阜薬科大は10年ほど前から生薬の機能的性に関する共同研究などで協力しており、今回の講座は研究をより発展させようと企画した。講

座の設置期間は2026年度までの予定。初年度の寄付額は1千万円。

座の設置期間は2026年度までの予定。初年度の寄付額は1千万円。

同社の柏木宏仁社長は「今までにない製品を作り、農業の6次産業化にも寄与したい」。講座を担当する北市清幸教授（薬物動態学）は「サプリメントでなく、普段口にする食品の形で機能的性のあるものを作りたい」と述べた。

（川添智史）

「農業6次化にも寄与」

薬局運営会社が寄付



寄付講座の開設を発表した柏木社長（中央）、北市教授（左端）ら。岐阜市の岐阜薬科大で