

NEWS RELEASE

平成 27 年 4 月 1 0 日

報道機関 各位

東京大学と東北協同乳業の協働

夢や希望をつなぐ、研究成果が活かされた

「研 Q 室のヨーグルト 85 g」

4 月 17 日から販売開始のお知らせ

東京大学と東北協同乳業株式会社は協働で、東京大学大学院薬学系研究科の関水久教授が発見した、自然免疫活性化能の高い「乳酸菌 11/19-B1 株」(注1)を活用し、福島県産生乳を70%以上使用して商品化した「研 Q 室のヨーグルト 85 g」を4月17日から全国に向けて発売(注2)します。

この取り組みは、東日本大震災で被災した福島県の風評被害を払拭し、福島県の酪農乳業復興と地域の人々の健康維持に役立てたいとのねらいで、東京大学大学院薬学系研究科の関水久教授と東北協同乳業が協働して、2013年2月から取組を開始し、商品化したものです。

関水久教授は「研究成果を活かし、福島に新たな価値をもたらすことで、福島の酪農乳業の復興と福島県民の健康維持に貢献したいとの願いを込めている」とコメントしています。

また、東京大学社会連携部は、「研 Q 室のヨーグルト 85 g」を、研究成果が活かされた製品として販売することにより、復興に向けた取り組みを後押しします。4月17日に販売を開始するオンラインストアの他に、東京大学本郷、駒場、柏、白金台キャンパス内にある、東京大学消費生活協同組合売店と、東京大学医学部附属病院内売店、UT カフェにて限定販売を実施します。

今後、東京大学と東北協同乳業は、研究成果を活かした製品開発を「研 Q 室シリーズ」として続け、被災地復興の取り組み、シンボルとして展開していく予定です。

さらに、製造販売元である東北協同乳業は、この商品の売上の一部を、今後の福島県における東日本大震災に伴う教育活動支援等のために寄附をする予定です。

（注1）「乳酸菌 11/19-B1 株」：キウイフルーツの果皮から分離、発見した乳酸菌。約 1 万株の乳酸菌からスクリーニングして得られた乳酸菌で、高い免疫促進活性が確認されています。

（注2）全国に向けて販売：東京大学と社会・世界との双方向的なコミュニケーションのための拠点として、2005 年 3 月にオープンした、東京大学コミュニケーションセンター（UTCC）のオンラインストアを通じて、全国に販売します。

【URL】 <https://shop.utcc.pr.u-tokyo.ac.jp/>

開発概要

1. 開発ストーリー

実は、被災地復興の願いから始まりました。
震災を目の当たりにした薬学部関水和久教授が“研究を研究で終わらせず、世のために活かしたい”との想いでかけた、一本の電話「発見した乳酸菌で、福島の皆さんのお役にたてないか?」との言葉に、福島の酪農業に従事し、復興を願い、日々風評被害と向き合いながら試行錯誤を繰り返していた東北協同乳業が共鳴、そこから協力しさらに研究を重ね、ついにその想いが、夢や希望をつなぐ「研Q室のヨーグルト」として形になりました。



2. 東京大学の研究成果から生まれたヨーグルト

本学の関水教授の薬学研究室で発見された
“乳酸菌11/19-B1株”を使用し、研究を積み重ねて完成した
「研Q室のヨーグルト」。
まさに東京大学の研究成果から生まれたヨーグルトです。



3. 高い免疫促進活性が確認された「乳酸菌11/19-B1株」

関水教授がキウイフルーツの果皮から分離、発見した乳酸菌で「乳酸菌11/19-B1株 (Lactococcus lactis 11/19-B1)」と言います。カイコの筋収縮を指標とした自然免疫を高める物質を探索する技術で、約1万株の乳酸菌からスクリーニングして得られた乳酸菌で、高い免疫促進活性が確認されています。ちなみにこの“11/19-B1”とは発見日2012年11月19日サンプル番号B1の株だったことから教授がそのまま名づけてしまいました、教授の純粋で真面目な人柄が伺えます。

4. 「研Q室のヨーグルト」の名前の由来

“研究を研究で終わらせず、世のために活かしたい”
“研究とは、世のために貢献してこそ、生きた研究である”との
関水教授の想いから始まったこの取組みの原点となった
キーワード“研究”にスポットをあて、
研究は1つのQuestionを大事にすることから始まるとして、
研究の究を“Q”として、研究室のヨーグルトとしました。

