

仙味エキス

研究者にペプチド試料を無償提供

食品素材の新たなシーズ発掘へ

仙味エキス(株) (大洲市平野町、
箴島秀幸社長) は、同社が製造す
るペプチドを社外の研究者に試
料として無償で提供する取り組
み「仙味オープンイノベーション」
を開始した。活発な研究活動を促
すことでペプチドの新たな可能性
を発掘したい考え。

同社は1976年設立。魚介・畜産類を原料としたエキス調味料や機能性食品素材の製造・販売などを行う。

ペプチドは複数のアミノ酸が結合した分子。タンパク質よりも小さく、体内に吸収されやすい。食品においてはコクや深みといったうまみに寄与する。

オープンイノベーションでは、同社が食品素材として製造している▽イワシ由来ペプチド▽カキ由来ペプチド▽鶏ムネ肉由来ペプチドの粉末をそれぞれ1キログラムまで希望する研究者に無償で提供する。対象は医学・農学・食品科学などの基礎研究に携わる研究者。試料としての使用に関し、同社と覚

書を交わすことが条件。

ベプチドは食品素材に使われるほか、健康や美容への効果が広く研究されているが、大学の研究室などで大量に作るのには設備的、コスト的に困難。同社は「無償で^{キクラ}入手できれば喜ぶ研究者は多いはず」(研究開発部)としている。研究者は自由に実験を行うことが可能。研究者と同社が同意すれば、さらに共同研究へと進む。

5月に高校で開かれた学会でオーブンイノベーションの告知を開始。すでに複数件の応募があるという。「当面、当社のビジネスに直結しなくても、研究が活発に行われてペプチドの新たな可能性が見つかれば」(同)とする。

募集は8月15日まで。今回の成果次第で来年以降の継続実施も検討する。未利用資源の有効活用や新たな機能性素材の探索などの提案は随時受け付ける。



募集要領

▼内子産じやばらの果汁を使用した「愛媛県内子産うちこじやば



face 顔

棚橋 正人さん
たなリテックラボ
代表



今年5月に松野町の地域おこし協力隊を卒業し

名称で爬虫類の繁殖・販売を開始した。

東京から地方に移住しようと思ったきっかけは「趣味で行っていた爬虫類の繁殖・飼育を、広い環境で仕事としてやりたい」と考えたことだった。

他県も検討したが、移住フェアでの「良いことばかり強調しない誠実な説明」と「移住体験で感じた町民の温かさ」が決め手となり松野町を選んだ。現在、希少種・絶滅危

で聴力を失った棚橋さん
聴覚障害者と健聴者のコ
ミュニケーションを円滑
にする「字幕エアグラス」
に関し、その根幹となる
AI技術の開発も目指し
ている。

松野町に移住する前は26年間、東京の大手外食チェーンで社内SEとして活躍した。「プログラミングからシステム運用セキュリティ対策まで関わった。その経験を愛媛の企業のために生かしたい」と意欲を見せる。



円はトルリ3
(税別)138 価格50リ