



弘前大学



報道関係者各位(研究情報)

2025 年(令和 7 年) 7 月 14 日

弘前大学と森永製菓が共同研究講座 「ウェルネスフードイノベーション講座(おいしくたのしくすこやかに研究)」 を開設

国立大学法人弘前大学(学長:福田眞作、以下「弘前大学」と、森永製菓株式会社(代表取締役社長 COO:森 信也、本社:東京都港区、以下「森永製菓」)は、2025 年 5 月 1 日付で、共同研究講座『ウェルネスフードイノベーション講座(おいしくたのしくすこやかに研究)』(英語表記:Department of Wellness Food Innovation)』を開設し、7 月 14 日に弘前大学において開設式を執り行いました。

■講座開設の背景

日本は今、「人生 100 年時代」を迎えています。この時代において、すべての人が活力あふれる活動をし、安心して暮らせる社会を創造していくことが求められています。同時に、近年では生活スタイルが多様化し、健康への意識も高まった結果、「自分の健康は自ら守る」という考え方が広まり、個々のニーズに応じた健康ソリューションが求められるようになりました。

こうした時代のニーズに応えるため、弘前大学と森永製菓は手を取り合い、パートナーシップを築くこととなりました。

弘前大学 COI-NEXT^{*1}では、2005 年から実施してきた「岩木健康増進プロジェクト^{*2}」の超多項目健康ビッグデータをベースに予防医療に焦点を当てた研究を進めております。

また、森永製菓は、「世代を超えて愛されるすこやかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔を未来につなぎます」をパーパスとして掲げ、食や運動が心と体の健康に及ぼす影響について、研究を進めております。これまでも、ポリフェノール的一种であるピセアタンノールを含むパッションフルーツ種子抽出物が、ヒトにおいてサーチュイン遺伝子(長寿遺伝子)の発現を増加させることを世界で初めて確認^{*3}するなど、人々のウェルネスの向上に貢献する研究を進めてきました。

■講座の概要

本講座では、弘前大学及び青森県弘前市が 2005 年以降実施してきた「岩木健康増進プロジェクト」の健康ビッグデータ解析を通じて、食生活、運動、社会的生活に関係する各種指標を評価し、ウェルネスに関わる製品やサービスを創出することで、青森県民をはじめとした人々のウェルネス向上に貢献することを目的とします。

血液における遺伝子発現解析やその他の「岩木健康増進プロジェクト」等で得られたビッグデータを利用し、食や運動が健康に与える影響について、相関関係、因果関係を明らかにする研究を行います。また、その利用方法を産官学共同で議論するとともに、疾病予測モデルの技術を研究・開発し、普及を図ることで人々のウェルネスの向上に貢献することを目指します。

<講座名> 『ウェルネスフードイノベーション講座(おいしくたのしくすこやかに研究)』

<メンバー構成>

伊東 健	(教授:弘前大学大学院医学研究科)
村下 公一	(教授:弘前大学副学長／グローバル Well-being 総合研究所副所長/健康未来イノベーション研究機構長)
玉田 嘉紀	(教授:弘前大学大学院医学研究科)
三上 達也	(教授:弘前大学大学院医学研究科)
中路 重之	(特別顧問:弘前大学)
多田羅 洋太	(助教:弘前大学大学院医学研究科)
渡部 宏之	(森永製菓株式会社研究所・研究所長)
家本 直季	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター長)
内田 裕子	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター・健康機能研究グループマネジャー)
織谷 幸太	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター・栄養機能研究グループマネジャー)
西村 栄作	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター)
川上 晋平	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター・健康機能研究グループ)
月足 元希	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター・健康機能研究グループ)
志賀 遼太郎	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター・健康機能研究グループ)
瀬戸 陽介	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター・健康機能研究グループ)
木村 遥香	(森永製菓株式会社研究所・健康科学研究センター・栄養機能研究グループ)

<契約期間>2025 年 5 月 1 日 ～ 2028 年 4 月 30 日

<設置場所>弘前大学大学院医学研究科附属健康未来イノベーションセンター(青森県弘前市在府町 5)

(※1)弘前大学 COI-NEXT 拠点

弘前大学では、2022 年 10 月に文部科学省・国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)「共創の場形成支援プログラム(COI-NEXT)」に採択されました。弘前大学 COI-NEXT 拠点では、健康を基軸に、若者が地域で働きたいと思える成長産業として魅力的なヘルスケア産業を創出することによって、地域の人々を健康にしながら経済発展し、全世代の人々が生きがいをもって働き続けることができ、心身共に QOL の高い状態での健康寿命を延伸する、well-being な地域社会モデルの実現をめざしています。これまでの弘前大学 COI 拠点の成果を発展的に承継し、持続的に成果を創出する自立した産学官共創拠点の形成を目指すプロジェクトです。

(※2)岩木健康増進プロジェクトと弘前大学 COI 拠点

弘前大学が青森県弘前市岩木地区で 2005 年から継続実施している大規模合同健康調査で、約 3,000 項目という世界に例のない膨大な健診項目を設けることで、巨大な健康ビッグデータを記録しています。弘前大学では、2013 年に文部科学省・JST による「センター・オブ・イノベーション(COI)プログラム」に採択され、岩木健康増進プロジェクト健診の超多項目健康ビッグデータの解析により、認知症・生活習慣病などの早期発見を可能にし、予防方法の創出と検証を行い、その成果を社会実装する研究活動を弘前大学 COI 拠点で展開しました。(2013～2022 年)

(※3)ピセアタンノール(ポリフェノールの一種)を含むパッションフルーツ種子抽出物が、ヒトにおいてサーチュイン遺伝子(長寿遺伝子)の発現を増加させることを世界で初めて確認

森永製菓が実施した研究で、20～60 代の成人男女(BMI20～45、基礎疾患の疑いのない方)を対象に、1 日当りピセアタンノール 100mg を含む飲料の摂取により、サーチュイン遺伝子発現が有意に増加することを確認しました。ピセアタンノール摂取でのヒトにおけるサーチュイン遺伝子発現の増加を確認したのは、本研究が世界で初めてとなっています。本内容は、国際科学誌に掲載されました(Life 14, 589(2024))。

参考)ニュースリリース:

<https://www.morinaga.co.jp/company/newsrelease/detail.php?no=2660>

■ 森永製菓株式会社

森永製菓は、1899 年(明治 32)年に「人々に栄養価のあるおいしいお菓子を届けたい」という大きな夢を抱いて創業して以来、120 年を超える歴史を積み重ねてまいりました。

スポーツ科学の実践知や食品加工技術に基づいた製品やサービスで、コンディショニングをサポートする「inブランド」、トレーニングや栄養指導などを通じて、トップアスリートをサポートするトレーニング施設「森永製菓inトレーニングラボ」、ロングセラーの「おいしいコラーゲンドリンク」「森永ココア」、独自素材のパッションフルーツ種子抽出物である「パセノール™」など、研究を通じて人々の心と体の健康に寄与する商品を提供しています。

「おいしく、たのしく、すこやかに」をコーポレートメッセージとしている当社は、「世代を超えて愛されるすこやかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔を未来につなぎます」をパーパスとして掲げています。

弘前大学医学研究科 事務部

TEL:0172-39-5538