

日本初、機能性食品素材ザクロ由来ウロリチン A「ウロリッチ®」が オートファジー認証を取得

株式会社ダイセル(本社：大阪市北区)が販売する機能性食品素材ウロリチン A (製品名：ウロリッチ®) が、一般社団法人日本オートファジーコンソーシアム (代表理事：大阪大学 栄誉教授 吉森 保) が制定する「オートファジー (※1) 表示ガイドライン」における認証原料として日本で初めて (※2) 認証を取得しました。



オートファジー認証マーク (商標登録出願中)

「正しい」オートファジーを認証する機関を明示したものが認証マークです。オートファジーの正しい理解のもと、対象となる製品に対し、正規の認証プロセスを経た上で貼付することで、生活者が安心して選択することができる目印となります。

※1 オートファジーとは、古くなった細胞や傷んだ細胞などを、細胞自らが分解し、タンパク質の材料としてリサイクルしたり、栄養として利用される機能のことです。2016年に東京工業大学の岡良典栄誉教授がオートファジーのメカニズムを解明した功績でノーベル生理学・医学賞を受賞しました。

※2 同時にウロリッチ®を含めた2素材と、それぞれの素材が配合された3製品が日本で初めて認証を取得しました。

■機能性食品素材ウロリチン A とは

ウロリチン A は、ザクロなどに含まれるポリフェノール・エラグ酸が腸内細菌によって代謝されてつくられる腸内代謝物です。エラグ酸を含む食品を摂取しても、自分自身の腸内細菌叢^{そう}の条件が整わないとウロリチン A へ代謝することはできません。また、普段の食事からウロリチン A を十分に補給することは大変難しいため、直接補給できる機能性食品素材が期待されています。ウロリチン A はオートファジーの機能だけではなく、サーチュイン遺伝子(※3)の活性化の機能も持つウェルエイジング素材として注目されています。最新の研究では、血管内皮機能の改善、毛細血管の状態改善に加え、肌の光沢や皮膚の弾力改善、メラニンや紅斑の低減効果、毛髪密度の改善などの多岐にわたる効果が確認されています。

※3 サーチェイン遺伝子とは、長寿に関する遺伝子として報告されている遺伝子群のことです。

■今後の展望

現在、ウロリチン A のオートファジーのメカニズムへの関与と、それにより見込める身体機能の改善について研究を行っています。肌に対する効果や脂肪蓄積抑制効果、破骨細胞分化抑制作用などの様々な機能性について複数の大学で研究中です。

今後は、ヒトでの効果検証など、さらなる機能性解明に取り組むとともに、ウロリチン A を配合した食品やサプリメントのオートファジー認証数を増やし、オートファジーに関しての認知度向上への寄与と、オートファジー関連製品・サービスの市場形成を目指してまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ダイセル ヘルスケア SBU 担当：卯川、石輪

TEL：03-6711-8213 メールアドレス：healthcare_info@jp.daicel.com

WEB サイト：<https://www.daicel.com/healthcare/>

参考資料

■一般社団法人日本オートファジーコンソーシアム（代表理事：大阪大学 栄誉教授 吉森 保）について

(<https://autophagy-conso.com/>)

日本が世界を牽引し続け、2016年には大隅 良典先生がノーベル賞を受賞を果たされました。オートファジー分野の研究と産業活用の更なる発展のため、アカデミアおよび企業間の垣根を超えた活動を行っています。

(2024年1月現在：アカデミア会員 88名、企業会員 30社)

■オウンドメディア「オートファジーのある暮らし」について

(<https://magazine.autophagy-conso.com/>)



日本オートファジーコンソーシアムでは、オートファジー研究の成果を、世の中に「正しく」「わかりやすく」広めることを目的とした、オウンドメディア「オートファジーのある暮らし」を運営しています。生活者目線での記事制作を基本としつつ、エビデンスを基にした記事・コンテンツを提供しています。

■ウロリッチ製品概要



※その他仕様など、詳しい情報についてはお問い合わせください。

製品名	ウロリッチ®
性状	微黄色～淡褐色の粉末
ウロリチン A 含有	10%以上
< 栄養成分表示製品 100 g あたり) >	
熱量	354kcal
たんぱく質	7.3g
脂質	0.4g
炭水化物	80.7g
食塩相当量	7.48g
< 包装形態および保存方法 >	
アルミラミネート袋 (1kg)	
直射日光、吸湿を避けて室温で保管	