

NEWS RELEASE

2023年6月8日(木)

報道関係者各位



<https://www.hakubaku.co.jp/>

【即ご掲載可能】豊富な宣材画像をご用意しております / 【取材申込受付中】社長への取材可能！

はくばく社員が社会人ドクターとして山梨大学大学院に入学 山梨大学と生活習慣病と大麦の関わりについて共同研究を強化

『主食改革』を提唱する穀物のリーディングカンパニー株式会社はくばく(本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤 重俊)は、山梨大学生命環境学部地域食物科学科(所在地：山梨県甲府市) 望月 和樹教授らとの共同研究体制を強化しました。今後は生活習慣病に対する大麦の役割を解明し、人々の健康に貢献できるエビデンスを構築していきます。



■ 共同研究強化の背景

人生100年時代に向かって高度医療が急速に発達するなか、わが国の生活習慣病患者は増加しつづけています。生活習慣病は突然死や将来的な寝たきりのリスクを上げるため、健康に長く暮らすためにも、予防することが重要です。はくばくは、日ごろの食生活から生活習慣病を予防することを目指し、長年大麦の機能性研究を行ってきました。この度、はくばく社員1名が山梨大学生命環境学部地域食物科学科に特任助教として着任し、さらに同学大学院に社会人ドクターとして入学しました。今後は同学食品栄養学研究部門の望月 和樹教授らとともに、基礎から臨床につながるシームレスな共同研究を推進していきます。本共同研究では、いくつかのライフステージに焦点を当て、2型糖尿病をはじめとする生活習慣病に大麦が与える効果を探索してまいります。また、この共同研究は、山梨大学とともに実施している文部科学省科学技術人材育成費補助事業「ダイバーシティ研究環境実現イニシアティブ(牽引型)」における取組のひとつであり、大学と企業内の活発な人事交流によって女性研究者の活躍の場を広げることを目的とし、発足しました。

■ 共同研究の概要

大麦は水溶性食物繊維β-グルカンが豊富に含まれ、さまざまな健康機能が期待されている機能性食品です。本共同研究では、山梨大学主導で構築された生活習慣病期や高齢期の病態を反映する動物モデルを用いて、2型糖尿病をはじめとする生活習慣病における大麦の機能を検討し、いままで明らかにされてこなかった大麦の作用機序を解明します。これらの研究成果は、人の健康寿命に寄与する、充実した食生活の提供に貢献します。

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail：pr@hakubaku.co.jp

■山梨大学食品栄養学研究部門について

本研究部門では、食生活と密接に関係している疾患（生活習慣病やアレルギー疾患）の予防を目標に、栄養素および食事因子の役割を研究しています。

望月 和樹 氏の経歴

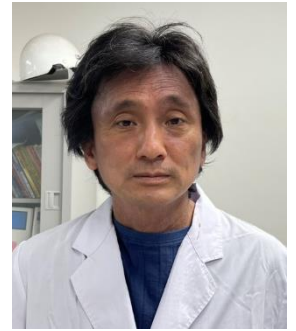
2016年度 - 2022年度：山梨大学，生命環境学部，教授

2012年度 - 2016年度：山梨大学，生命環境学部，准教授

2006年度 - 2011年度：静岡県立大学，食品栄養科学部，助教

山梨大学生命環境学部地域食物科学科 HP：<https://www.fp.yamanashi.ac.jp/>

山梨大学食品栄養学研究部門 HP：<https://www.fp.yamanashi.ac.jp/fdn/index.html>



■はくばくについて



The Kokumotsu Company として

当社の社名「はくばく」は白い大麦という意味です。創業社長である祖父が「もっと麦ご飯を喜んで食べてもらいたい。」という思いから、大麦を一粒一粒半分に割って黒い筋を目立たなくした製品を開発しました。以来、我々ははくばくは穀物とともに歩み、精麦の他、雑穀、和麺、麦茶、穀粉、米を事業として手がけるようになりました。

人類を太古から支えてきた大切な「穀物」を、現代の食卓へもっと多く登場させ、もっと楽しんで食べてもらうこと。それは家族の笑顔が増えること。またそれは家族が健康になることだと考えています。これを実現するために、我々ははくばくは主食であるごはんの「質」を見直す「主食改革」を、社員一丸となって本気で目指して参ります。

社名：株式会社はくばく
所在地：〒409-3843
山梨県中央市西花輪 4629
代表：代表取締役社長 長澤 重俊
設立：昭和 16 年 4 月 15 日
資本金：98,000,000 円
事業内容：食品製造および販売
URL：<https://www.hakubaku.co.jp/>

株式会社はくばく
代表取締役社長 長澤 重俊

本件に関する問い合わせ先

株式会社はくばく 広報担当：手塚 俊彦 携帯：080-1005-2988 E-mail：pr@hakubaku.co.jp