

昆虫の未知なる機能を利用した未来の食料生産を目指して



人口爆発の時代に向けた新たな動物性資源として「昆虫」に注目されています。国際連合食糧農業機関(FAO)も昆虫食を推奨するように(Huis, 2013)、昆虫の食料生産への応用は世界的な流れとなっています。愛媛大学は、早くから科学技術振興機構(JST)の支援を受け、昆虫を水産養殖に応用する取り組みを行ってきました。

その中で、愛媛大学では、養蚕で飼育されるカイコガ(*Bombyx mori*)やヤママユ(*Antheraea yamamai*)のサナギに、魚類や甲殻類の免疫を強く活性化させる多糖が含まれることを発見しました。カイコガやヤママユに含まれる多糖類の単離・同定に成功し、繭から取れる「絹(Silk)」と糖を意味する「-ose」を合わせて、「シルクローズ」と命名しました(Ohta, 2016)。シルクローズは、腸管免疫や体表免疫に作用し、魚病に対する耐性付与はもちろん、色揚効果や身質改善効果も実証されています。

本製品「シルクローズ®」は、カイコのサナギに含まれる機能性物質・シルクローズを抽出する特許技術により製造されたものです(特許第6019505号)。機能性物質が凝縮された粉末であり、養殖魚の免疫の維持と確かな成長を確保するため、飼料に僅かに添加することを推奨しています。

【代表者】 代表取締役 井戸 篤史 【設 立】 2012年2月

【資本金】 700万円

【住 所】 愛媛県松山市

【連絡窓口】 担当者: 梶原 陽子

TEL : 050-3737-8455 E-mail : info@ai-lib.com

URL : <http://ai-lib.com/>