

低アレルギー米の開発

(株)資生堂食品事業部 田辺洋介

1 開発の経緯

(1) なぜ資生堂が米なのか？

資生堂は主として化粧品関連商品を製造販売している企業です。化粧品を主たる扱い商品としていることより、皮膚に関しては多くの大学、研究機関と共同研究をしています。

その、共同研究関係にあります横浜市立大学医学部池澤助教授より、「米が原因によるアトピー性皮膚炎患者のために低アレルギー米の製造方法」を研究して欲しいとの申し入れがあり、種々検討の結果共同研究を開始しました。

(2) 商品化の背景

近年アレルギー患者が急増しているとの報道があり、その中に食物アレルギーに起因するアトピー性皮膚炎もふくまれ、卵、牛乳、と同様に小麦、米が原因食物との報告があります。

(3) 商品化の意図

米、小麦は我々の主食であり、これらが食べられない人はたいへん苦痛を伴う食生活を強いられていると考えられ、それらの方々の食生活の改善をお手伝いするために商品化しました。

2 低アレルギー米の製造方法

別図のようです。

3 低アレルギー米の栄養成分・エネルギーおよびグロブリン量

別表のようです。

4 臨床試験結果

全国13の医療施設の医師による研究班が組織され行われました。結果は資料（パンフレット）に示すように、改善率としては75.6%でした。

5 特定保健用食品として許可された標示

平成5年6月1日に厚生省より第一号として次のような標示の許可を得ました。

「ファインライスは、米の中に含まれるグロブリンが低減されておりますので、普通の米の代わりとして、米グロブリンが関与する米のアレルギーによるアトピー性皮膚炎の方にご利用いただけます。」

6 販売

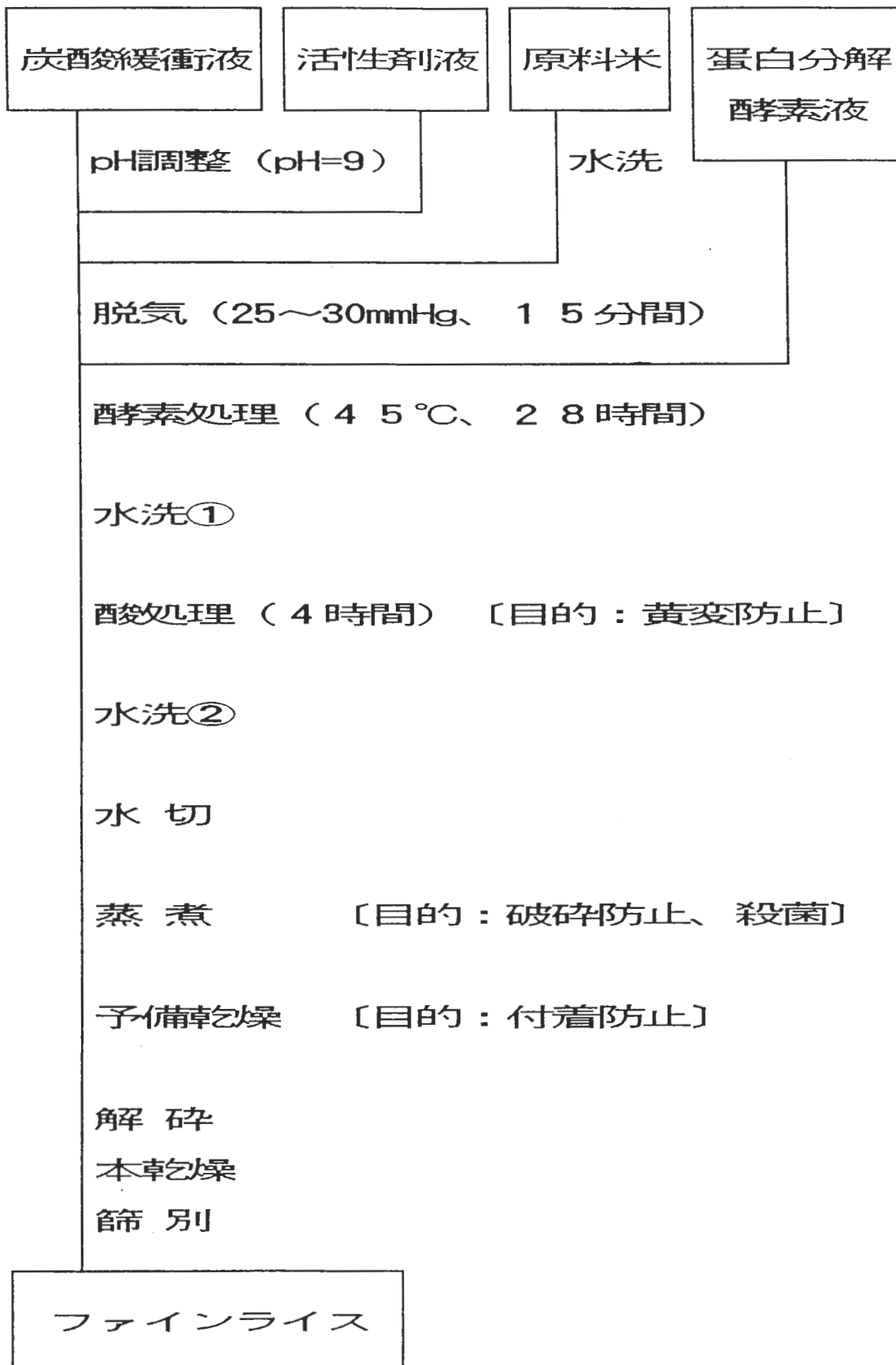
販売量は米グロブリンをアレルギーとする人が少ないためかそれほど多くありません。

7 医師、利用者の声

添付資料のようなありがたいご意見をいただいています。

以上

处理工程



栄養成分・エネルギー量及びグロブリン量

成分 (%)	(精白米)
グロブリン	0.1 以下 (1.3)
水分	8.4 (15.5)
蛋白質	3.2 (6.8)
脂肪	1.8 (1.3)
糖質	86.3 (75.5)
粗繊維	0.1 (0.3)
灰分	0.2 (0.6)
エネルギー	391 Kcal (356)
鉄	0.32 mg (0.5)
カルシウム	24.2 (6)
ナトリウム	0.8 (2)
リン	25 (140)

利用者の声

- ・ 今回で2ケース目になります。湿疹やかゆみも出ず家族中で喜んでいきます。小さなおにぎり（1口大）にしてトースターで少しやいて「かりっ」とした感じにすると喜んで食べます。本当に、感謝感謝です。これからもアトピーに取り組んで下さい。お願いします。（1才6カ月、下関）
- ・ ファインライスを食べてから米のアレルゲンが現在基準値になりました。（20才）
- ・ ファインライスができた事、大変ありがたく思っています。お陰さまでとても体力がついたようで、食べさせ始めた頃からめきめきふとって来ました。患者にとっては命綱のような物です。今後共、品質管理等でまちがい無いよう、よろしくお願いします。大切に食べさせたいと思います。（3才2カ月、下関）
- ・ 毎日普通のお米と同様に（本人も何も気がつく様子なく）おいしく食べています。ありがとうございます。外出、外泊ようにレトルトパック式の物があればうれしいのですが。（2才、神戸）

- ・ 病院へは行かず、食品で治療しています。米は食べるとすぐ湿疹が出るので、困ってましたがこのファインライスを使って全く出ず助かっています。（11才、沼津）
- ・ 次女の食物アレルギーで酵素処理米を食べることになりました。とてもおいしいので感激していますが、お値段がよろしいので、2000～2500円ぐらいになればうれしい限りです。（9カ月、高知）
- ・ 毎日食べています。アレルギー反応も出ず大変喜んでおります。ただ、値段が高いので毎日食べると困っております。お考え下さい。（3才、京都）
- ・ ファインライスお送りいただき、早速食べさせてみたら湿疹も出ず「白いお米や」と言って、とても喜んで食べております。週に2、3回食べる事が出来るようになって助かっております。（3才、京都）