

## 甘酒

### 松本大が開発 天然の微細藻類を配合 /長野

毎日新聞 2017年10月26日 地方版



共同開発された甘酒「ゆるら」=松本市新村の松本大学で

松本大（松本市新村）と健康食品会社「日健総本社」（岐阜県羽島市）は、天然の微細藻類を配合した甘酒「ゆるら」を共同開発した。

使用されている微細藻類は北極海近くの米アラスカ州バロー岬で発見された「コッコミクサ」という植物。近年の研究で、多糖類や脂肪酸、アミノ酸などを作り出す働きがあることがわかり、実験室レベルでは白血球の働きを助け、免疫作用を活発にすることが確認されている。

日健総本社は昨年秋ごろ、松本大人間健康学部健康栄養学科の矢内和博専任講師の研究室に開発を依頼し、松本市の醸造メーカー「大久保醸造店」が生産した。同醸造店の大久保文靖会

長（75）は「コッコミクサは超微粉なので、甘酒に入れた時、均一に混ざりにくいのが大変だった」と製造の苦勞を語った。