FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

令和 8 年 11 月 6 日

報道機関各位

問合せ先
生物資源学部　日弁隆雄 教授
電話（内線）0776-61-6000（3314）
E-mail：hibi@g.fpu.ac.jp

睡眠の質改善を目指す「そば由来の乳酸菌チーズ」アグリビジネス創出フェア 2026 に出展＆試食会を実施

越前そばから発見した独自の植物性乳酸菌「FHC3 株」を活用し、
“健康機能を備えたナチュラルチーズ”の社会実装へ挑む

福井県立大学 生物資源学部の日弁 隆雄（ひび たかお）教授は、越前そばから発見した独自の植物性乳酸菌「FHC3 株」を用いることで、健康機能を備えるナチュラルチーズの開発を目指しています。本成果を、2026 年 11 月 11 日（水）より東京ビッグサイトにて開催される農林水産省主催「アグリビジネス創出フェア 2026」にて展示出展し、会場内にて試食会を実施いたします。

本発表のハイライト

- 伝統食材からの新発見： 越前そばから独自に分離・同定した植物性乳酸菌「FHC3 株」を使用。*1
- 健康効果の検証： 特許技術により「生きた乳酸菌」を腸へ届け、睡眠の質向上を目指す。*2
- 「美味しい一食」で健康美を： 薬やサプリメントに頼らず、日常の食生活の中で持続可能な健康増進を目指す。
- ブースでの試食会開催： フェア会期中、メディア関係者および来場者向けに開発チーズの試食を提供。

福井県立大学
Fukui Prefectural University

関連の学会発表

*1 「Lactiplantibacillus plantarum FHC3 株が高脂肪食摂取マウスに与える脂肪代謝促進効果」 小沢 美里 [1)], 村田 良洋 [1)], 岩端 菜々美 [1)], 伊藤 崇志 [1)], 村上 茂 2, 日弁隆雄 [1)] 日本農芸化学会 2026 年度大会

*2 「乳酸菌 FHC3 株の脂質代謝調節作用と睡眠改善効果の検証」 大島千佳 [2)]、日弁隆雄 [1)]、村上 茂 [2)]、笠井恭子 [2)] 、古澤之裕 [3)]、東知宏 [2)]、小沢美里 [1)]、宮下 妃海 [1)] コ・メディカル形態機能学会 第 23 回学術集会

1) 福井県立大学生物資源学部生物資源学科 2)福井県立大学大学院健康生活科学研究科

3) 富山県立大学工学部医薬品工学科

アグリビジネスフェア2026 開催概要

農林水産省主催。「フードテック」及び「スタートアップ」をメインテーマとするとともに、スマート農業の成果や農林水産・食品分野等の最新の研究成果を分かりやすく紹介し、出展者と来場者のマッチングを促すことを目的として開催するイベントです。

ホームページ https://agribiz.maff.go.jp/overview

■ 「アグリビジネス創出フェア2026」出展・試食会 概要

項目	内容
名称	アグリビジネス創出フェア 2026 (Agribusiness Creation Fair 2026)
開催日時	2026年11月11日(水) ～ 11月13日(金) 10:00～17:00
会場	東京ビッグサイト 西展示棟（西4ホール） 〒135-0063 東京都江東区有明3-11-1
主催	農林水産省
出展内容	「そば由来の乳酸菌チーズ」の研究成果発表、パネル展示、試食会の実施
フェアURL	https://agribiz.maff.go.jp/overview

福井県立大学
Fukui Prefectural University

FPU Press Release

福井県立大学からのお知らせ

福井県立大学 ブース紹介（食-03）
出展タイトル：そば由来乳酸菌の機能性ナチュラルチーズと福井産ナツメを使った健康スイーツ

・ 日弁隆雄 教授（生物資源学部）
「福井県産植物性乳酸菌『FHC3 株』を活用したナチュラルチーズの開発」
越前そばから発見した植物性乳酸菌「FHC3 株」を活用し、睡眠の質と腸内環境の改善を目指すナチュラルチーズの研究成果を紹介します。
【試食】開発中のナチュラルチーズ
試食予定時間：11:00～12:00、14:00～15:00、16:00～17:00 （無くなり次第、終了することがあります）

・伊藤崇志 教授（生物資源学部）
「福井産ナツメを活用した健康スイーツの開発と小豆色素の健康機能性の研究」
福井産ナツメの加工過程で生じる搾りかすを活用した健康スイーツの開発や、小豆色素の健康機能性に関する研究成果を紹介します。
【試食】なつめアイスクリーム

開発の背景と研究者の想い
大手化学メーカーでの製品開発・基礎研究を経て、「本当の意味での基礎研究と社会実装の接点」を追求するためアカデミアへと転身した日弁隆雄教授。福井県の伝統食文化である「越前そば」に着目し、その中に眠る有用な植物性乳酸菌「FHC3 株」を発見しました。特許技術を活用して生きたまま腸に到達させる、画期的なナチュラルチーズを創出、睡眠の質の改善を目指します。サプリメントや薬品ではなく「毎日の美味しい食事」を通じて、健康と美を高めるためのプロバイオティクスの社会実装を推し進めます。

つきましては、取材等にご配慮いただきますようよろしくお願いいたします。

日弁 隆雄 (ひび たかお): 1993年 京都大学大学院 農学研究科 博士課程修了 (博士(農学))。同年 花王(株) 食品研究所研究員 1996年 福井県立大学 生物資源学部 講師。2005年 同 助教授。2007年 同 准教授。2011年～ 同 教授。専門はタンパク質科学。

https://www.fpu.ac.jp/faculty_members/hibi.html

福井県立大学
Fukui Prefectural University