

「節分の日」と「納豆」の“豆”知識 納豆作りに欠かせない“納豆菌” スーパー納豆菌「S-903 納豆菌」の効果とは？

■「節分の日」の“豆”知識

2018年の節分の日は2月3日ですが、毎年2月3日だと思っている方も多いのではないのでしょうか。実は節分の日は、毎年「立春の日の前日」なので、日にちが前後することもあるようです。節分の日には、毎年たくさんの方が豆まきや、歳の数だけ大豆を食べて過ごされているかと思えます。

■大豆が納豆になるのに必要不可欠な“納豆菌”

そんな大豆を使った日本の伝統食と言えば、「納豆」です。「大豆を発酵させること」で納豆は出来ますが、その時に欠かせないのが“納豆菌”です。

納豆をつくるために利用される『納豆菌』は、わらなどに付着している枯草菌の一種です。ひとことで納豆菌と言っても、非常に多くの種類があり、まだ発見されていない納豆菌も無数にあると言われるくらいです。採集された環境によって多くの種類の納豆菌があり、性質がそれぞれに異なっています。その納豆菌それぞれの性質によって、出来上がった納豆の「味」「におい」「ネバネバ具合」「豆の硬さ軟らかさ」「栄養成分の量」が異なるのです。

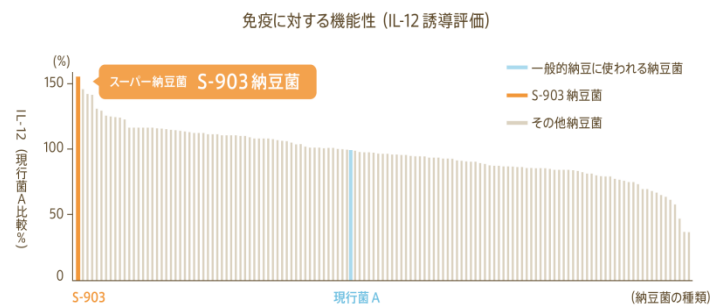
■「S-903 納豆菌」は免疫に対する機能性が1.5倍！

幾多ある納豆菌の中から、納豆製造に向いていて、免疫に対する機能性が非常に高いスーパー納豆菌が見つけ出されました。

それが「S-903 納豆菌」です。S-903 納豆菌は、納豆製造に一般的に使われている納豆菌に比べて、免疫に対する機能性が約1.5倍もあります。

※右図参照

風邪を引きやすい季節の変わり目などの免疫力アップに期待がされています。



図「免疫に対する機能性 (IL-12誘導評価)」

■おかめ「納豆サイエンスラボ」とは

古くから日本人に愛され続けてきた伝統食品の「納豆」。おいしさや健康イメージの高さから、納豆は日本の食卓には欠かせない存在であり海外からも注目され始めています。そして、これまで漠然と体にいいと思われていた納豆の健康効果が、最近のサイエンスの進歩で明らかになりつつあります。

おかめ「納豆サイエンスラボ」は、日本の伝統食品である「納豆」の健康価値を、第一線でご活躍されている研究者の方々の協力を得ながら、様々な角度で研究し、効果を明確化し、広く発信していくことを目的に2016年12月15日に設立いたしました。

おかめ
納豆サイエンスラボ