



Prof.
Otoguro Misa
乙黒 美彩 教授

イベルメクチンプロジェクト:
ヘルスケア

ワインパミスプロジェクト

「ワインの醸造過程で得られる果皮や種などのワインパミスを健康食品等に活用し、持続可能社会の実現と私たちの健康維持に貢献します。」

山梨県で年間 1 万トン以上廃棄されるワイン搾りかすは、ポリフェノールや食物繊維が豊富な未利用資源です。本研究は、このワイン搾りかすから高機能性成分を探索し、腸内環境改善、抗老化、がん予防など多岐にわたる健康効果を科学的に検証します。多様な抽出技術と健康機能性の向上策を開発し、機能性を持つ健康補助食品の開発や、医薬品、化粧品等へ応用します。また、堆肥化や発酵処理によって有機肥料・土壌改良材へ転換し、循環型農業の促進を目指します。本プロジェクトは、環境負荷低減と地域経済活性化に貢献し、持続可能な社会における新たな健康ソリューションを創出するものです。