



黒にんにくミニサミット 2021 冬

八戸プラザホテル本館 1 F プレシヤス

2021 年 12 月 15 日 (水)

次 第

1. 開会 (13:00)

2. 主催者挨拶

協同組合青森県黒にんにく協会 理事長 柏崎 進一

3. ご祝辞

青森県知事 三村 申吾 様 (代理：青森県農林水産部 部長 赤平 次郎 様)

4. ビデオレター

Mr.Sergio Maria Teutonico /FISAR 公認ソムリエ、黒にんにく大使

Dr. Shirley C. Agrupis/フィリピン国立マリアーノ・マルコス大学学長

※2021.9.6 中止となった世界黒にんにくサミットで放映予定だったショート動画配信

5. 講演会

(1) 「青森の黒にんにく®の機能性表示食品の届出状況」

そうべえ国際特許事務所 弁理士 安保 亜衣子 氏

青森県産業技術センター農産物加工研究所 研究開発部長 能登谷典之 氏

(2) 「機能性表示食品の取組」

(有)柏崎青果、(株)TAKKO 商事、(株)たから、(有)ならおかファーム、

(株)спан・ライフ、(株)岡崎屋

(3) 「黒にんにく成分の GABA 分解酵素及び ACE 活性阻害作用について」

東北医科薬科大学 薬学部 生薬学教室 佐々木 健郎 教授

(4) 「Food Function Research & Development」

NPO 法人黒にんにく国際会議 学術顧問 佐々木 甚一 氏(医学博士)

6. 閉会 (16:00)

以上

■ ビデオレター

FISAR公認ソムリエ/伊アリスTV専属シェフ

セルジオ・マリア・トゥートニコ 氏

★第2回世界黒にんにくサミットin八戸2017 担当シェフ

プロフィール

1971年、イタリアのミラノ出身。小売用の食品やワインの製造からキャリアをスタートさせ、エグゼクティブシェフ、そしてソムリエとしてイタリアや諸外国で活躍。

現在、トリノ県で自身の名を冠するSergio Maria Teutonico, 料理専門校を運営。同校は料理の他、ワインの専門校として知られる。

「Chef for One Day」(La7)、「Colto e Mangiato」(Alice TV)、Geo&Geo (Rai 3)などのテレビ番組のパーソナリティーとしても活躍。2014年には、エクストラバージンオリーブオイルの普及促進活動に果たした功績からAIFOよりシェフオブザイヤーとして表彰。活動を通し、Console del nord ovest dell'Accademia Italiana della Gastronomia Storica (直訳で北西イタリアの歴史的食文化探究者)の称号を得ている。2017年黒にんにく大使、2019年田子町にんにく大使に任命。



国立マリアーノマルコス大学

学長 シャーリー・C・アグルピス 氏

★第3回世界黒にんにくサミットin八戸2018 プレゼンター

プロフィール

2001年静岡大学農学部時代に学位論文「タバコ茎パルプの製造とバルカナイズドファイバーへの応用」が認められ農学博士へ。以後も京都大学国際融合創造センター融合部門客員助教授を務めるなど日本においても活躍。

現在のマリアーノマルコス大学においては、同大バイオエネルギー研究センターにおいて、大学のある北イロコス州の特産であるタバコやニンニクの活用のための研究に従事。農業バイオマス残渣からバイオエタノールを精製するプロジェクトを主導。近年では、マルコス州知事の命を受け、特産のニンニクを活用した北イロコス黒ニンニク(INBG)の開発を先導。

それら功績が高い評価を得て、2017年7月、マリアーノマルコス大第7代学長に就任。



■ 青森の黒にんにく®の機能性表示食品の届出状況

「青森の黒にんにく®の機能性表示食品の届出状況」



ダブル・メジャーの特許事務所
そうべえ国際特許事務所

そうべえ国際特許事務所

弁理士 安保 亜衣子 氏

プロフィール

2009年 東京大学 大学院農学生命科学研究科 修士課程修了
2009年～2013年 株式会社オースビー 勤務
2012年 基本情報技術者 資格取得
2013年～2016年 地方独立行政法人 青森県産業技術センター 勤務
2016年～そうべえ国際特許事務所
2018年 二級知的財産管理技能士 資格取得
2019年～弁理士登録（登録番号第21828号）
【専門分野】食品、農林水産業、生物化学、ソフトウェア、ビジネスモデル、生活関連機器、自然エネルギー利用機器



地方独立行政法人青森県産業技術センター農産物加工研究所

研究開発部 部長 能登谷 典之 氏

プロフィール

秋田県大仙市出身。
長く青森県の農畜産加工食品の開発、改良支援に従事。
2013年に開始された協同組合青森県黒にんにく協会との連携において、当初より中核を担い、黒ニンニクにγ-アミノ酪酸（GABA）、ピログルタミン酸などが含まれることを新たに確認。黒ニンニク成分の分析方法の改良や、黒ニンニクの製造過程中的成分変化、製品の品質安定性に注力、実践的な開発・研究を支援し、2018年には黒ニンニクの成分規格化・初の認証制度創設に尽力。2019年には、これら黒ニンニク産業への貢献が認められ、「令和元年度青森県産業技術センター職員表彰」を受賞している。



2021年5月、機能性表示食品の届出を三村県知事へ報告。現在、GABAでの降圧作用表示に複数企業が取組んでいます。

■ 黒にんにくの機能性表示食品の取組

「青森の黒にんにく®の機能性表示食品の届出状況」

★第1号★

おいらせ黒にんにく 機能性表示食品

届出日：2021年2月26日

届出番号：F958

企業名：(有)柏崎青果

機能性関与成分名：GABA

届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



★第2号★

フデばあさんの親孝行黒にんにく 機能性表示食品

届出日：2021年4月10日

届出番号：G27

企業名：(有)柏崎青果

機能性関与成分名：GABA

届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



★第3号★

黒にんにく&トマト 機能性表示食品

届出日：2021年12月1日

届出番号：G944

企業名：(有)柏崎青果

機能性関与成分名：GABA

届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



機能性関与成分GABAでの黒にんにくの機能性表示食品の届出については随時相談受付中です

■ 黒にんにくの機能性表示食品の取組

「青森の黒にんにく®の機能性表示食品の届出状況」

★第4号★

田子の黒 機能性表示食品

初回届出日：2021年7月14日
届出受理前(2022年1月時点)
企業名：(株)TAKKO商事
機能性関与成分名：GABA
届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



★第5号★

熟成黒にんにく 機能性表示食品

初回届出日：2021年8月27日
届出受理前(2022年1月時点)
企業名：(株)たから
機能性関与成分名：GABA
届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



★第6号★

黒の恵み 機能性表示食品

初回届出日：2021年8月30日
届出受理前(2022年1月時点)
企業名：(有)ならおかファーム
機能性関与成分名：GABA
届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



※ 第4号～第6号の届出商品については、届出受理前のため、従来パッケージで掲載しております。

■ 黒にんにくの機能性表示食品の取組

「青森の黒にんにく®の機能性表示食品の届出状況」

★第7号★

豊熟黒大蒜 機能性表示食品

初回届出日：2021年9月1日
届出受理前(2022年1月時点)
企業名：(株)スパン・ライフ
機能性関与成分名：GABA
届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



準備中

純黒にんにく 機能性表示食品

近日届出予定
企業名：(株)岡崎屋
機能性関与成分名：GABA
届出表示：本品にはGABAが含まれます。GABAには血圧が高めの方の血圧を下げる機能があることが報告されています。



※ 上記商品については、届出準備中のため、従来パッケージで掲載しております。

黒ニンニク 機能性表示食品に

柏崎青果(株)が製造、販売する「おいらせ黒にんにく」が製造、販売する「おいらせ黒にんにく」が、食品の健康効果を表示できる「機能性表示食品」として消費者庁に届け出を受理された。黒ニンニク商品としては国内で初めて。17日、柏崎進一社長ら関係者が県庁を訪れ、三村申吾知事に報告した。県によると、機能性表示食品は県内7件目。柏崎青果によると、同商品は1日の摂取目安量67グラム(およそ1玉)当たり、血圧を下げる効果があるとされる「GABA(ギャバ)」を約20ミリグラム含む。

同社は2007年においらせ黒にんにくを開発、13

2021年5月17日

「おいらせ黒にんにく」 機能性表示食品に

柏崎青果(青森県おいらせ町)が製造、販売する「おいらせ黒にんにく」が、食品の健康効果を表示できる「機能性表示食品」として消費者庁に届け出を受理された。黒ニンニク商品としては国内で初めて。17日、柏崎進一社長ら関係者が県庁を訪れ、三村申吾知事に報告した。県によると、機能性表示食品は県内7件目。

福祉・医療 経済・産業・雇用 食

柏崎青果によると、同商品は1日の摂取目安量67グラム(およそ1玉)当たり、血圧を下げる効果があるとされる「GABA(ギャバ)」を約20ミリグラム含む。



機能性表示食品として販売が始まる柏崎青果の「おいらせ黒にんにく」

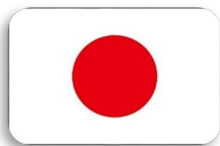
機能性表示食品のエビデンスにより、問い合わせが増加

公益財団法人むつ小川原地域・産業振興財団の支援を受けて実施しています



■ プレゼンテーション 3

「黒にんにく成分のGABA分解酵素及びACE活性阻害作用について」



東北医科薬科大学 薬学部 生薬学教室

教授 佐々木 健郎 氏

プロフィール

東北医科薬科大学薬学部生薬学教室・教授。博士（薬学）。同大学大学院薬学研究科博士課程後期課程修了後同大学助手、米国ミシシッピ州立大学医学部メディカルセンター薬理・毒性学教室助教等を経て現職。東北医科薬科大学附属薬用植物園園長を兼任。専門は薬理学、生薬学、天然物化学及び漢方医学。（社）日本生薬学会（理事）、（公社）日本薬理学会（学術評議員）等の学会に所属。東北地方に特徴的な薬用植物資源に着目し、その機能性について生薬学・天然物化学及び薬理学的に解明することで地域資源の有用利用に貢献することをライフワークとしている。

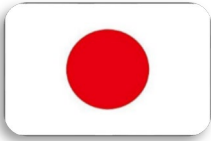


抄 録

昨年の第5回世界黒にんにくサミットで黒ニンニクの感染症対策への応用について薬学的立場からその有用性を考察した。その有用性に関する新たな知見が得られたため本サミットでその内容を紹介したい。新型コロナウイルスは生体内でアンジオテンシン変換酵素2（ACE2）に結合することにより、アンジオテンシンⅡの分解抑制と増加を惹起しサイトカインストームを引き起こす。アンジオテンシンⅡには血圧上昇作用があるため、その阻害を目的とした医薬品は高血圧の治療薬として広く用いられている。最近、国内での臨床研究により、高血圧や糖尿病を持病とする感染者において、アンジオテンシン変換酵素阻害薬（ACEI）またはアンジオテンシンⅡ受容体遮断薬（ARB）を服用していた患者では、新たな発症、重症化が有意に抑制されていることが報告された。すなわち、ACEIとARBはアンジオテンシンⅡの生成を抑制し、さらにACE2のダウンレギュレーションを抑制することで新型コロナ感染症状の悪化を抑制する可能性がある。一方、GABAには血管拡張作用による血圧降下作用が広く認知されており、GABA含有食品は血圧が高めの方の血圧を下げる機能がある。「あおもりの黒にんにく」の製品にもGABA含有食品としての機能性表示が認可され、血圧が高めな方に対する有用性も期待されることもあり、黒にんにくエキスのACE阻害作用を検討したところ、低濃度でACE活性を阻害しアンジオテンシンⅡの生成を阻害する可能性が示唆された。以上のことから、私たちが研究を行っている黒にんにく及びその成分のGABA代謝酵素阻害活性成分として特許を取得しているノルメコニンには、自律神経系への作用、自然免疫力増強作用を裏付ける成分としての可能性があるだけでなく、血圧降下作用への寄与と感染症重症化予防の可能性もあることをお話ししたい。

■ プレゼンテーション 4

「Functional foods (Research & Development)」



特定非営利活動法人黒にんにく国際会議 学術顧問

医学博士 佐々木 甚一 氏

プロフィール

元弘前大学医学部保健学科教授。弘前大学その他、米国国立衛生研究所、パスツール研究所（ブリュッセル保健医学科学研究所）、ダッカ大学、中国医科大学、テネシー大学に所属し、病原微生物学、免疫学、腫瘍学、食品機能学に専心。

2006年、動物試験により黒ニンニクに抗腫瘍活性が認められた研究結果を公表。このことが急速な黒にんにくの市場形成につながり、多くの雇用と地域の活性化をもたらした。

1940年岩手県生まれ。弘前大学教授、弘前医療福祉大学教授を経て、現在、青森県立保健大学特別講師、インターナショナル・サイエンティフィック・ジャーナルの編集委員/査読者。これまでに手掛けた研究論文、短報、総説、解説の総数は300を超える。



抄 録

機能性食品は、1980年代に日本で開発され、規制された後、富裕層市場である欧米に広がっていった。その背景には、それぞれの地域の消費者文化や健康志向がある。

この中で初期に取り組んだ3つの機能性食品の研究を紹介する。イカ墨の研究（1989年）、ヤマトシジミの身と焼成貝殻粉末（1997年）、そして黒にんにくの多機能性（2006年）の3つである。これら健康食品は、消費者の健康に関する声を基に研究開発された。

イカ墨に含まれる抗ガン成分は、水産加工業の加工残渣から分離され、イカ墨を活用した理想的な健康食品が次々と開発されていった。

ヤマトシジミ貝殻の研究では、カルサイト構造を持つ焼成貝殻粉末がモルモットモデルで肝機能不全の改善効果を示し、新たな機能性の発見により、肝障害を持つ患者の間で高く評価されるようになった。

黒にんにくについては、複数の有益な研究結果が世界的に報告されている。今回は、我々のデータに基づき黒にんにくが血圧を下げることについて説明する。

■ 黒にんにく大使一覧

黒にんにくミニサミット2021冬までに選任された大使一覧

No.	氏名	所属/肩書（任命時）	国
第1号	レナト ファヴァロ 様	リストランテ ファヴァロ オーナーシェフ	ルクセンブルク
第2号	結城 摂子 様	服部学園 フードコーディネーター	日本
第3号	セルジオ マリア トゥートニコ 様	F.I.S.A.R.公認ソムリエ	イタリア
第4号	岩崎 均 様	トランススイート四季島 総料理長	日本
第5号	佐々木 健郎 様	東北医科薬科大学 薬学部 生薬学教室 教授	日本
第6号	シャーリー C. アグルピス 様	マリアーノ・マルコス 大学 学長	フィリピン
第7号	真理 ヘーゼルウッド 様	アジアアクセス有限会社 取締役社長	オーストラリア
第8号	狩野 美紀雄 様	メトロポリタン盛岡 西洋料理長	日本
第9号	渡邊 隆 様	メトロポリタン山形 総料理長	日本
第10号	須田 忠幸 様	八戸プラザホテル 西洋料理長	日本
第11号	サリーナ カイルニサ 様	レールオリーブ 代表	イギリス
第12号	ラヒーム キャンベル 様	レールオリーブ 副代表	イギリス
第13号	松浦 玲子 様	在ニューヨーク青森県人会 会長	アメリカ
第14号	陈 宝存 様	山东省瀚森国际经贸合作有限公司 総経理	中国
第15号	加藤 一隆 様	一般社団法人日本フードサービス協会 顧問理事	日本
特別号	佐々木 甚一 様	NPO法人黒にんにく国際会議 学術顧問(終身)	日本
第16号	スボード クマル サルカル 様	ノアカリ科学技術大学 生化学分子生物学科 准教授兼学科長	バングラデシュ
第17号	濱野 濱助 様	株式会社元気 代表取締役	日本
第18号	ファニー ブータリン 様	メゾン ブータリン 代表	フランス
第19号	ジャド キャンベル 様	レールオリーブ	イギリス
第20号	前田 篤志 様	八戸市立豊崎中学校 校長	日本
第21号	高階 恵美子 様	看護師 参議院議員	日本
第22号	服部 幸應 様	服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長	日本

■ 黒にんにく国際会議推奨商品認定企業一覧

第5回世界黒にんにくサミットin十和田2020までに認定された企業一覧

No.	企業名	製品名	国
第1号	有限会社柏崎青果	おいらせ黒にんにく	日本/青森
第2号	株式会社TAKKO商事	田子の黒	日本/青森
第3号	青森第一食糧有限会社	青森県産熟成黒にんにく	日本/青森
第4号	株式会社岡崎屋	純黒にんにく	日本/青森
第5号	株式会社たから	青森県産熟成黒にんにく	日本/青森
第6号	株式会社スパン・ライフ	豊熟黒大蒜	日本/青森
第7号	有限会社ケイエス青果	津軽じょっぱり親父の頑固熟成黒にんにく	日本/青森
第8号	ゆうき青森農業協同組合	新・黒にんにく愛ちゃん	日本/青森
第9号	有限会社奈良岡ファーム	黒の恵み	日本/青森
第10号	株式会社エビスワ農園	エビスワ農園の黒にんにく	日本/青森
第11号	トルガ・エステート	トルガ・エステート・オーストラリアン・ブラック・ガーリック	オーストラリア
第12号	株式会社弘果物流	熟まる黒にんにく	日本/青森
第13号	Maison Boutarin	Ail Noir Maison Boutarin ブータリン家の黒にんにく	フランス



黒にんにく国際会議推奨商品認定制度の活用は随時募集中。お問合せはNPO法人黒にんにく国際会議のWebまで。

■ 黒にんにくにおける食品安全認証制度認証取得企業一覧

第5回世界黒にんにくサミットin十和田2020までに認定された企業一覧

No.	企業名	製品名	国
第1号	有限会社柏崎青果 (2018年11月1日 認証)	おいらせ黒にんにく フデばあさんの親孝行黒にんにく	日本/青森
第2号	株式会社TAKKO商事 (2018年11月1日 認証)	熟成黒にんにく 田子の黒 (M) 熟成黒にんにく 田子の黒 (L) 田子の黒バラカップ入り (120g)	日本/青森
第3号	有限会社ケイエス青果 (2018年11月1日 認証)	じょっぱり親父の黒にんにく	日本/青森
第4号	株式会社スパン・ライフ (2018年11月1日 認証)	豊熟黒大蒜 (ほうじゅくくろにんにく)	日本/青森
第5号	青森第一食糧有限会社 (2019年6月10日 認証)	青森県産熟成黒にんにく	日本/青森
第6号	ゆうき青森農業協同組合 (2019年7月26日 認証)	新黒にんにく愛ちゃん JAゆうき青森の黒にんにく	日本/青森
第7号	株式会社たから (2019年8月6日 認証)	熟成黒にんにく	日本/青森
第8号	株式会社岡崎屋 (2019年8月16日 認証)	純黒にんにく	日本/青森
第9号	有限会社ならおかファーム (2019年8月16日 認証)	黒の恵み	日本/青森



特定非営利活動法人
黒にんにく国際会議

TEL 0178-56-5317 FAX 0178-56-5432 お問い合わせ 言語

 ホーム
  食品安全
認証制度
  導入・認証
  よくある
ご質問
  取得事業者
  推奨商品
認定企業
  黒にんにく
国際会議とは
  お問い合わせ





黒にんにくにおける食品安全認証制度の活用は、NPO法人黒にんにく国際会議のWebまで問合せ下さいませ。

■ 黒にんにく国際会議推奨飲食店認定店一覧

第5回世界黒にんにくサミットin十和田2020までに認定された企業一覧

No.	飲食店名	メニュー	国・地域
第1号	Restaurant Cômô	イカと冷温2種～ごま油と黒にんにくソース～, オマールエビのラビオリ ほか	ルクセンブルク
第2号	八戸プラザホテル	美保野ポークロースト 黒にんにくソース, 黒にんにくと卵プリンのハーモニー ほか	青森/八戸
第3号	八戸パークホテル	青森県産鴨の胸肉のポワレ 青森県産黒にんにくソース ほか	青森/八戸
第4号	レストランカワヨグリーンロッヂ	おいらせブラック&ホワイト ペペロンチーノ, 骨付き子羊のグリル 黒にんにくバターソース ほか	日本/青森
第5号	中国料理 好吃 庄屋	黒ニンニク麻婆丼 黒ニンニクラーメンセット ほか	青森/八戸
第6号	田子町ガーリックセンター	田子ガーリックステーキごはん, クロシュ (黒にんにくと赤ワインのリキュール), 黒にんにくソフトクリーム	青森/田子
第7号	八戸グランドホテル	ポークソテーバルサミコソース 黒ニンニク風味	青森/八戸
第8号	御食事処なくい	田子ガーリックステーキごはん	青森/田子
第9号	勇鰯	田子ガーリックステーキごはん	青森/田子
第10号	一心亭 おいらせ緑ヶ丘店	ローストビーフおいらせ黒にんにくソース, 黒にんにくコラボランチ ほか	青森/おいらせ
第11号	オステリア エノテカ ダ・サスィーノ	熟成黒にんにくの冷製スパゲッティ ほか	青森/弘前
第12号	サカナバル SUNCHAN	黒にんにくのアヒージョ ほか	青森/弘前
第13号	ウラカナン	牛ランプとハンガリー産フォアグラのロッシェニ	青森/三沢
第14号	サン・ロイヤル とわだ	黒にんにく、帆立、長芋豆乳ムース	青森/十和田
第15号	肴や	賀茂茄子と夏野菜の黒ニンニク赤味噌田楽	青森/十和田
第16号	青森Chinese・ワインYUMiO	黒にんにくの真っ黒ショーロンポー	青森/十和田



