

[優 秀 賞] 柿渋含有抗ノロウイルス アルタンノロエース



代表取締役社長
鈴木 賢一氏

アルタン 株式会社

〒144-0033 東京都大田区東糞谷3-11-10

TEL. 03 (3743) 5705

<http://www.altan.co.jp/>

【産学官連携特別賞】

広島大学大学院生物圏科学研究科 教授 島本 整氏

〒739-8528 広島県東広島市鏡山1-4-4 TEL. 082-424-7897

アルタンノロエースは食中毒の原因となるノロウイルスへの対策製剤として、飲食物を提供する居酒屋やレストランなどをはじめ、幼稚園や老人介護施設などに売られている。同製品を製造・販売するのは、業務用アルコール製剤・衛生管理製剤メーカーのアルタン。500ミリリットルサイズ換算で累計100万本を販売した。渋柿の搾り汁から作った柿渋の中のタンニンが、ノロウイルスのたんぱく質を変性させる効果が高いことに注目し、柿タンニンとエタノールを混ぜたウイルス対策製剤を作った。調理器具やトイレの便器などに噴霧し、ノロウイルス対策ができる。



厚生労働省の調べでは、2011年のノロウイルスによる食中毒患者数が約9000人と食中毒患者の40%を占め、社会問題になっている。

製品開発のコンセプトは安全性だ。柿タンニンは食品添加物であるため、製剤が体に入っても危険はない。塩素系漂白剤を利用すればノロウイルス対策ができるが、手荒れや使用した製品が腐食を起こすことがあり使い方が限られていた。

同社は大学と共同でノロウイルス対策に効果のある成分の検証にも取り組んでいる。広島大学と共同で、遺伝子を調べる手法を使い、柿タンニン溶液とノロウイルスを混ぜた際にノロウイルスの遺伝子の数を調べ、99%のノロウイルスの遺伝子が消滅していることを確認した。今後も広島大学との共同研究を通じて、より効果の高い製剤の開発、改良を進める。さらにハンドソープやハンドクリームなどへ技術を応用し、個人向け（B to C）製品の開発につなげる方針だ。