低たんぱく質ごはんで患者さんの食事を豊かに

新潟・低たんぱく質食事療法臨床研究プロジェクト

慢性腎臓病患者さん（20歳以上75歳以下、CKDステージG3b,G4もしくは尿蛋白のあるG3a）が低たんぱく質食事療法を行う上で、低たんぱく質ごはんを利用することの有用性が証明されました。

亀田製菓株式会社
サトウ食品株式会社
ホリカフーズ株式会社
株式会社バイオテックジャパン

新潟県内の食品会社

【担当】
低たんぱく質ごはんの製造・販売

×

新潟大学大学院医歯学総合研究科
腎研究センター　病態栄養学講座
特任准教授　特任講師
細島 康宏　蒲澤 秀門

腎臓内科医

【担当】
低たんぱく質ごはんを用いた食事療法の臨床研究

共同研究の流れ

医療現場の強いニーズ

腎臓が悪くなると、食事中のたんぱく質由来の老廃物を尿として排泄しにくくなり、体内に老廃物がたまり、病気が悪化します。通常の食事ではたんぱく質の摂取量が多くなりがちなので、慢性腎臓病患者さんは低たんぱく質食事療法を実践して、体内の老廃物を少なくして腎臓の負担を減らしています。1日に食べられるたんぱく質の量は決まっているので、もし、ご飯のたんぱく質の量を減らせられれば、食事中のたんぱく質総量を減らせるとともに、たんぱく質を含むおかずのバリエーションが増やせ、患者さんの治療意欲を高められると考えられ、低たんぱく質ごはんの登場が望まれていました。

新潟県内の食品会社が発売

ニーズに応えて、新潟県内の食品会社が治療用特殊食品として低たんぱく質ごはんの製造・販売を開始しました。

1992年　新潟県食品研究センターで米の低たんぱく質化技術が開発された。
1994年　「ゆめごはん」発売（亀田製菓株式会社）
　　「サトウの低たんぱくごはん」発売（サトウ食品株式会社）
1995年　「ピーエルシーごはん」発売（ホリカフーズ株式会社）
2001年　「越後ごはん」発売（株式会社バイオテックジャパン）

共同研究の開始、包括連携協定で加速

新潟大学における腎研究に着目した亀田製菓株式会社により2014年に寄附講座が開設され、各社の出資で低たんぱく質ごはんを用いた共同研究を開始しました。
2014～2016年度の新潟県の医療用途食品機能性研究事業にも採択され、産官学が連携して臨床研究を行いました。
さらに、2017年に新潟大学は亀田製菓株式会社と包括連携協定を締結し、共同研究が加速されました。

患者さんにも医師にも喜ばれる製品へ

食事に低たんぱく質ごはんを取り入れることにより、低栄養や生活の質（QOL）の悪化がない中で、たんぱく質の摂取量を減らし、さらに尿蛋白も減少することが分かりました（Kidney360. 2022, 3(11), 1861-1870）。これにより、慢性腎臓病患者さんの治療意欲がさらに高まることが期待されます。

本研究のお問い合わせ先

新潟大学 社会連携推進機構　TEL：025-262-7554　E-mail：onestop@adm.niigata-u.ac.jp