HOKKAIDO
UNIVERSITY

寒冷地輪作とてん菜由来の糖蜜から作られる 微生物セルロースナノファイバーが世界を変える

北海道大学大学院工学研究院
田島 健次

てん菜

砂糖

糖蜜

フルーツから
分離したセルロース
合成酢酸菌

ナタデココ

(微生物産生セルロースナノファイバー)

50~100nm

セルロース
ナノファイバー

資源枯渇・価格高騰

資源枯渇やカントリーリスクによる原油高騰の影響でプラスチック価格高騰

汎用合成樹脂は1年半で5割高

地球温暖化

プラスチック生産量増加に伴い、排出されるCO2量も増加予測

プラスチックによる二酸化炭素排出量推移予測

海洋ごみ問題

海洋ごみの65%以上がプラスチック(個数ベース)

海洋ごみでプラスチックごみが占める割合

海洋ごみの65%以上をプラスチックごみが占める

BCNF: 糖質からバイオプロセスによって生産 高い純度・結晶性、非常に長い繊維長、軽量・高強度、生分解性樹脂 + BCNF ⇒ 少量添加でも大幅な物性改善が可能、高いリサイクル性、生分解性維持

輪作体系の維持

輪作を維持するため、生産物の転換は難しい。てんさいの減収は他作物へ影響する。

輪作とは？

同一耕地に異なる種類の作物を交代に繰り返し栽培すること。

メリット

収量の低下を防ぐ

病害虫発生抑制

複数の作物を作ることにより、作業ピークをずらせる

輪作パターン 地域によって輪作パターンは異なります。

てん菜は輪作における重要な基幹作物

交付金削減

砂糖の内外格差を解消するための調整金制度を補うため国費から支援。2021年で336億円の赤字。

てん菜糖蜜から高機能性高分子材料であるBCNFを大量生産 ⇒ 収入(農家・製糖会社)の増加、輪作体系の維持

- はじめに
- 微生物産生セルロースナノファイバー(NFBC=BCNF=Fibnano®)
 - 合成機構: 微生物はどのようにセルロースを作るのか
 - 微生物産生セルロースナノファイバーの特徴と応用
 - 産業応用に向けた検討
- NFBCの構造・物性とその特長、応用例
 - 構造・物性とその特長
 - その優れた特長を活かした応用例
- 社会実装に向けた取り組み
- まとめ

ナタデココの特長

微生物産生セルロースナノファイバー

- 超微細繊維幅50~100nm
(パルプ繊維の1/1000)
- 微細なネットワーク構造
- 高強度
(高いヤング率・強度を有してる)
- 他の繊維、粒子などへの結着能
- 高い保水性
- 高い生分解性
- 高い生体適合性

不純物 無
表面修飾 無
微細繊維 平滑

静置培養法

ナタデココ

バイオディーゼル燃料 (BDF) ・
砂糖製造時の副生成物

→ **廃グリセリン・糖蜜**

材料として魅力的
大量に産業利用するために

更なる生産性の向上

**新規微生物
の取得**
生産性の高い微生物
の取得

原料の選択
廃グリセリン、糖蜜
安価な原料の使用

**培養条件
の検討**
ファーマンターによる
通気攪拌培養

Kose and Tajima et al. *Cellulose*, **20**, 2971-2979 (2013)

植物

TEMPO酸化
グラインダー
対向衝突
酵素・酸処理

トップダウン
プロセス

- 1) 軽くて強い・・・鋼鉄の1/5の軽さで5倍以上の強度がある。
- 2) 大きな比表面積・・・250m²/g以上
- 3) 熱変形が小さい・・・ガラスの1/50程度
- 4) 植物由来である・・・持続型資源であり、環境負荷が小さい。

弱くなりがちなシニアの肌へ、
新提案の紙おむつ。

世界初! 超強力消臭シート

消費性セルロースナノファイバーを用いた
「肌ケア アクティ」は、植物由来の酵素剤「セルロースナノファイバー」を用いた抗菌効果のある
超強力消臭シートを採用、さらに効果が長時間続くので、おむつ交換する時も安心です。

従来品	消費性セルロースナノファイバー
消臭力 3倍以上	334

高い成分と抗菌・消臭効果のある金属イオンが結びつき、
超強力に消臭、臭いになる尿・汗・便臭をやわらげます!

パルプなど
(セルロース性
マス)

トップダウン
プロセス

TEMPO酸化
グラインダー
対向衝突
酵素・酸処理

NFC

直径約20nm

200 nm

NFBC
(Fibnano®)

バクテリア

ボトムアップ
プロセス

砂糖、糖蜜など
(低分子
バイオマス)

Figure 1. AFM images of TOCN (left), CM-NFBC (center), and HP-NFBC (right) water suspensions (1 ppm, 5 × 5 μm).

微生物由来セルロースナノファイバー (BCNF) の特徴

	原料	製造方法	繊維幅	繊維長	アスペクト比	純度	食品対応
BCNF	糖蜜など	ボトムアップ	10~30nm	>15μm	>1000	グルコース >98%	可
パルプ由来CNF	パルプ	トップダウン	数~数十nm	~1μm	~200	—	一部可

チクソ性

徐放性

すりおろし野菜(じゃがいも)の離水抑制

- ① 低分子バイオマス(砂糖・糖蜜など)からの生産が可能
BCNF: ボトムアップによる調製 CNF: トップダウンによる調製
- ② 繊維幅が比較的揃っている ⇒ 高い均一性、分散性
- ③ 原料: 砂糖・糖蜜、菌: フルーツ由来 ⇒ 高い安全性・生体適合性
90日間反復経口投与試験などをパス 食品、化粧品、医薬品へ
- ④ 分散剤(CMC、HEC、HPCなど)を利用した機能化が可能 ⇒
培養時: 構造改変・機能性付与(両親媒性NFBCの調製など)
培養後: 官能基を使った機能化(クリック反応、縮合反応など)
- ⑤ 繊維長が長い(超高アスペクト比>1,000)
⇒ ネットワークによる分子の補足、補強効果、バインダー特性
- ⑥ 機械的特性が優れている 高い引張強度・ヤング率
- ⑦ 粘弾性特性が優れている 高い粘度、チキソ性、安定なゲル構造

Fibnano[®]の応用例(医薬品応用)

ナノファイバーバイオセルロースの 腹腔内化学療法への応用に関する検討

望月 啓志¹、安藤 英紀¹、藤田 研司^{1,2}、田島 健次³、石田 竜弘¹

¹徳島大学 大学院医歯薬研究部 薬物動態制御学分野

²大鵬薬品工業株式会社 コンシューマーヘルスケア製品戦略部

³北海道大学 大学院工学研究院 応用化学部門 高分子化学研究室

胃がん腹膜播種

胃がん細胞が胃壁を貫き、腹腔内にこぼれ落ちることで腹膜に転移した病態
胃がんステージⅣに分類⇒原発巣の外科手術＋化学療法が推奨されている

全身化学療法

腹腔内化学療法

腹腔内に投与された抗がん剤は腹膜下の毛細血管及びリンパ管より速やかに全身循環へ移行するため期待した治療効果は得られていない

腹腔内滞留性：高分子 > 低分子
高分子であるNFBCと抗がん剤を混合することで、
抗がん剤の腹腔内滞留性の改善、
またそれに伴う抗腫瘍効果の増大が起こるか検討

参照)© 2016 DBCLS 統合
TV / CC-BY-4.0

:がん細胞

:抗がん剤

～NFBCのDXR保持性の検討～

ドキソルビシン
(DXR)

遠心後の様子

0.05 0.1 0.2 0.4 w/v %

**DXR結合率は、NFBCの濃度増加に伴い上昇した
0.4 w/v % NFBCにおいては、約98%のDXR結合率を示した**

～腹膜播種モデルマウスを用いた抗腫瘍効果の検討～

- 動物 : Balb/c *nu/nu* mice, male, 6 weeks old
- 細胞 : NCI-N87-Luc(ルシフェラーゼ発現ヒト胃癌細胞)
- 抗がん剤 : DXR 0.5 mg/kg

- 群分け

Control(無処置)群

Free DXR投与群

DXR/NFBC投与群(DXR溶液とNFBC(最終濃度:0.4 w/v %)を混合したもの)

- 投与スケジュール

↑ がん細胞移植
: 4×10^6 cells/mouse
IP投与

↑ : 体重測定

↑ : *In vivo* imaging system
(IVIS)

↑ : 抗がん剤 IP投与

～腹膜播種モデルマウスを用いた抗腫瘍効果の検討～

Control群に比べ、両群ともにルシフェラーゼ活性の低下傾向を示したが、DXR/NFBC投与群の方がより顕著だった

～腹膜播種モデルマウスを用いた抗腫瘍効果の検討～

①ルシフェラーゼ活性

Free DXR投与群に比べ、DXR/NFBC投与群のルシフェラーゼ活性は有意に低下した

➤ **抗腫瘍効果** Free DXR < DXR/NFBC

②体重変化

DXR/NFBC投与群はControl群とほぼ同様の体重変化を示し、Free DXR投与群と比較すると体重減少は有意に抑制された

➤ **毒性** Free DXR > DXR/NFBC

Tensile stress test, yield

Tensile stress test

Notched Charpy impact test

Flexural modulus

Tensile modulus

Deflection temp.

「私たち」は、人を想う、その先に。

KUSANO SAKKO

切削加工例

シフトカバー

ボックス

食品

第十四回

持つ正栄堂が着目したのは、砂糖の原材料である甜菜を発酵させて生成したCNF。北海道の建設会社「草野作工株」が開発した新素材（商品名・Fibnanano）で、北海道産の甜菜を加工した「食べられる」CNFだ。

「繊維が多く、水分を包み込むため、和菓子の保存期間を延長でき、製品をより遠方まで配送することが可能になった。製造ロスの減少にもつな

るのでは」と、正栄堂の菓子職人に提案し、開発に乗り出した。

最適な配合量は、白玉や焼き菓子など商品の素材によって異なり、開発には試行錯誤の日々が続いた。その過程で、既存の商品に新素材を配合する利点が、滑らかな舌触りなど食感の向上だけではないことが分かってきた。

「繊維が多い。国連が定めたSGDs（持続可能な開発目標）の達成にも寄与できる」と石井さん。4月ようやく製品化にこぎつけ、5月から販売を開始した。

現在、新素材を配合した「五郎力餅」などの商品を、曾我の本店とハルネ小田原店で販売している。今後は「正栄堂の和菓子」を海外にも輸出したい」と熱意を語る。新素

下巻我が町の老舗菓子店「正栄堂」（穂波区深谷町）が、主に工業製品として活用される植物由来の繊維「セルロース・ナノファイバー（CNF）」を配合した、コシのある和菓子を開発した。食感の向上や製造ロスの減少などの利点があり、同店はこの繊維を他の菓子・カーにも紹介し、食文化を通じて「食の持続可能な社会」の実現に努めている。

正栄堂の業務部長・石井孝明さんは昨年秋、草野作工に勤める友人から新素材の存在を知り、商品開発への活用を思い立った。「この繊維は東南アジアの伝統食品『ナンタラ』と同じ製法で生産されている。和菓

新素材を加えた正栄堂のお菓子

材の活用を、小田原市の他の食料メーカーにも紹介したところ、すでに数社が採用を決定。石井さんは「コロナ禍で食料が瘦せつつあるなか、小田原の地場産の活性化につながる」と話している。

基礎研究から量産化までの歩み

NEDO 助成 in 2011
(3000万円 3年間)

小瀬博士(現東京農工大准教授)が
ポスドクとしてNFBCのファーマンター
を用いた培養プロセスを開発

経産省 助成(サポイン) in 2016
(1.5億円 2年間)

小瀬准教授

2022
量産プラント
(~200 t/y)

5,000L ファーマンター
× 2

2017
パイロット
プラント
(~3 t/y)

2015
特許化
田島、小瀬

300L ファーマンター

2012
草野作工
共同研究
開始

CM-NFBC

10L
ファーマンター

2009
500mL フラスコ

製造: 草野作工 **販売:** 長瀬産業
原料(糖蜜): 北海道産テンサイ

発酵ナノセルロースの製 ×

保護された通信 | <https://www.kusanosk.co.jp/lab/2016>

アプリ スタートガイド 設定 Yahoo! JAPAN Active! mail 札南野球部フォトギ 過去問-化学のお部 知 生化学-知識の泉 東京農大・生物学 zen.shinsh

草野作工株式会社 文字サイズ 大 小 背景色 黒 白 リセット 言語を選択 Google カスタム検索 お問い合わせ

わたしたちの会社 / 建設事業 / 新規・関連事業 / 環境への取り組み / 採用情報 /

ホーム > 新規・関連事業 > 発酵ナノセルロースの製品開発

発酵ナノセルロースの製品開発

新規・関連事業

- ▶ 最先端事業
- ▶ 都市公園指定管理
- ▶ 農業生産事業
- ▶ 太陽光発電事業
- ▶ 土木工事関連機械
- ▶ 発酵ナノセルロースの製品開発

▼ NFBC[発酵ナノセルロース] (商品名: Fibnano/ファイブナノ) ▼ 北海道の甜菜から作った新素材 ▼ 付加価値の創造と新たな展開 ▼ Fibnanoの特徴

<https://www.kusanosk.co.jp/lab/2016>

2022年 1月 北海道江別

パイロット
スケール 2 t/y

商用スケール 200 t/y

寒冷地輪作とてん菜由来の糖蜜から作られる微生物セルロースナノファイバーが世界を変える

人間社会と経済活動の持続可能性は地球環境に

17 パートナシップで目標を達成しよう
支えられている

ヨハン・ロックストローム氏(ストックホルム・レジリエンスセンター所長)の図

<https://www.caconsul.co.jp/media/2019/06/03/8>

砂糖生産
↓
食料供給
発酵原料

BCNF生産
↓
高機能マテリアル
(食品、医薬品、工業)

マテリアルリサイクル
↓
サーキュラーエコノミー
カーボンマイナス

Fibnano
ファイナノ

ネイチャーポジティブ

カーボンクレジット

輪作体系
↓
食料供給
環境保全
雇用創出

https://www.nitten.co.jp/2023/20230124_symposium.html

NFBC 1kg 製造に
必要なテンサイによるCO₂ 固定化量 **32 kg**

甜菜を含む農作物(輪作体系の維持・拡大)

自然環境、地域経済、人々の暮らしを豊かにしながら
食料、エネルギー、マテリアル(BCNF)を供給

生活品

<https://tidbits.jp/celluloid/>

衣類

<https://oreno-tailor.com/seaislandcotton/>

住居、建築

BCNFに
包まれた
豊かな生活

文化

<http://www.metolose.jp/>

医薬品、医療

自動車

食品

お力添え宜しく
お願い致します。

謝辞

北海道大学: 大川徹先生、佐藤敏文先生、Yao Min先生、折原宏先生、山本拓矢先生、佐藤信一郎先生、佐藤康治先生、磯野拓也先生、大久保賢二氏

東京農工大学: 近藤哲男先生 小瀬亮太先生 **東京大学:** 五十嵐圭日子先生、砂川直輝先生

京都大学: 今井知也先生 **苫小牧高専:** 甲野裕之先生、藤田彩華先生 **小樽商科大学:** 沼田ゆかり先生

徳島大学: 石田竜弘先生、安藤英紀先生 **宮崎大学:** 湯井敏文先生、宇都卓也先生

金沢大学: 高橋憲司先生 **フランス植物高分子研究所:** Redouane Borsali先生

神戸大学: 荻野千秋先生 **北海道総合研究機構工業試験場:** 瀬野修一郎様、可児浩様、細川真明様

北海道大学工学部、大学院総合化学院 卒業生・修了生

草野作工株式会社、北海道経済産業局、北海道科学技術総合振興センター、日本甜菜製糖株式会社、大鵬薬品工業株式会社、島津製作所、株式会社リコー、利昌工業株式会社

研究費補助: 中小企業庁戦略的基盤技術高度化支援事業、NEDO先導的産業技術創出事業(11B12009d)、文部科学省(科研費基盤(B) No. 19H02549)、JST未来社会創出事業(JPMJMI21EE)、JST COI-NEXT(JPMJPF2102)、北海道科学技術総合振興センター、北海道大学ロバスト農林水産工学国際連携研究教育拠点

この場を借りまして
お礼申し上げます