PRESS RELEASE

世界へ、そして未来へ 神奈川大学

報道関係者各位

2026 年 11 月 5 日
神奈川大学

# － 未利用のゆず搾汁残渣を美容素材へ －
# 化学生命学部 食品美容科学研究室（野嶽勇一 教授）が
# 『草花木果 ゆずオイル』に配合される「ユズ果皮エキス」の機能を科学的に検証

2028 年に創立 100 周年を迎える神奈川大学（本部：横浜市、学長：戸田 龍介）の化学生命学部 生命機能学科 食品美容科学研究室（野嶽勇一 教授）は、食品や天然物に由来する素材について、皮膚を構成する細胞や皮膚常在菌への作用を評価し、機能に関わる成分とそのしくみを解明する研究に取り組んでいます。

ゆずの加工過程では、果汁を搾った後に果皮などの残渣が生じます。株式会社キナリはこの未利用部分から「ユズ果皮エキス」を開発し、化粧品原料として活用しています。植物由来素材を継続的に活用していくためには、「自然素材だから肌によい」というイメージに留まらず、素材が有する機能や有用成分を科学的に明らかにすることが重要です。

2026 年 4 月、食品美容科学研究室は「ユズ果皮エキスの皮膚有用性」に関する研究を開始しました。これは株式会社キナリとの受託研究であり、美容素材としての「ユズ果皮エキス」の機能の評価を目的としたものです。

これまでの取り組みから、「ユズ果皮エキス」から調製した研究用試料によって、異なるタイプの活性酸素種が消去されることを明らかにしました。また、皮膚に生息する細菌（皮膚常在菌）のバランスを改善する物質が含まれていることを示唆するデータも得られています。活性酸素種が様々な肌トラブルを引き起こす要因であることや、皮膚常在菌が皮膚の健康状態に深く関与していることを鑑みると、これまで十分に活用されてこなかったゆず搾汁残渣に新たな美容価値が見出されたと考えています。本研究では、未利用素材の機能評価や新たな価値の創出を通じて、研究成果に基づく社会実装を目指しています。

なお、2026 年 11 月 2 日に株式会社キナリからリニューアル発売された『草花木果 ゆずオイル』には、「ユズ果皮エキス」が配合されています。

※本研究は化粧品に配合される原料の機能を検証するものであり、現時点で商品の効果・効能を示すものではありません。



食品美容科学研究室　野嶽勇一教授（左）

【参考情報】



■商品概要

商品名：草花木果 ゆずオイル

発売日：2026 年 11 月 2 日（月）

販売元：株式会社キナリ

商品情報：http://www.sokamocka.com/skmc_yuzu

■研究室情報

神奈川大学 化学生命学部 生命機能学科

食品美容科学研究室

野嶽勇一 教授

研究室 Web サイト：https://chembiochem.kanagawa-u.ac.jp/lab/nodake/

■関連情報

神大インタビューサイト

「廃棄されるユズから、企業とともに未来の美肌をつくる」

https://proudblue.kanagawa-u.ac.jp/article0401_04410



本件に関する問い合わせ先

企画政策部広報課 中嶋　TEL. 045-481-5661(代表) E-mail. kohou-info@kanagawa-u.ac.jp