

第3回シンポジウム『食と自然免疫』の開催

日 時 2014年3月18日(火) 13:00～17:15
場 所 笹川記念会館(東京都港区三田3-12-12)

超高齢社会を迎えて、「病気になってからの治療」から「病気の予防」への転換により、健康で長寿の達成が求められています。事実、治未病や予防などに向けた新たな視点での健康維持に関する研究が広がりを見せています。

この研究の一つとして、近年「食」について、一次機能(栄養)、二次機能(感覚)に加え、三次機能(生体調節)に注目が集まっています。生物は、脳、神経、免疫だけでなく、共生細菌などの外部環境も含めて多くの要素が相互に関係して個体としての生命が統合的に制御され、身体の健康が維持されています。それら相互関係の基盤となっている「自然免疫」は食の三次機能を考えるうえで重要な意義を担っていますが、この三次機能に関しては、これまでは、医薬品の開発を目的として単一機能を担う低分子物質を取り出して解析することが主流とされていたこともあり、「まるごとの」食と自然免疫の関連性はあまり着目されてきませんでした。

こうした課題を踏まえ、この度の第3回シンポジウムでは、『食と自然免疫』というテーマを掲げ、自然免疫を制御する食の機能性を明らかにして、「健康で長寿」を実現するための新たな手がかりを、参加者の皆様に御紹介することを目的に開催されました。

当日は、主催の自然免疫制御技術研究組合・代表理事の杉源一郎氏を座長として、東京海洋大学特任教授・矢澤一良氏による“食による病気予防”、香川大学医学部客員准教授・河内千恵氏による“LPSの自然免疫への生理的作用”、帝京大学医学部特任講師・大野智氏による“食品の臨床研究”についてご講演をいただきました。



矢澤氏からは、「食による予防医学～今後の方向性～」と題して、健康でいながら寿命を楽しむための“食”として、機能性食品の疾患予防機能や、疾患の原因ともなるストレス緩和機能を始め、様々な機能性成分の効果について分かりやすいご説明、ご講演をいただきました。メタボリックシンドロームやロコモティブシンドロームの予防など、私達も日頃から気になる疾患予防に対する“食”の大切さを改めて教えていただきました。

続いて、河内氏から、「LPSの生理的作用：免疫のビタミン？」と題して、発見経緯から“毒物だ”と不遇な扱いを受けてきたグラム陰性菌のLPSが、実は健康食品に使われる植物や発酵食品、漢方薬にも含まれており、種々の疾患の予防・改善効果をもつ、ビタミンのような成分として期待できることなどについてご講演をいただきました。各植物独自の機能成分以外の、共生する微生物の成分も、私達の健康維持を支えていることを教えていただきました。



最後に、大野氏からは、「食品の臨床応用に向けて～医学と医療の間に残された課題～」と題して、「食」は医術の基本、医食同源であり、近年食品が生体生理活性物質の混合物としての機能性が注目されているが、まだまだ食品の臨床への応用には課題が残されていること、また、その課題について分かりやすくご説明いただき、食品の臨床応用の可能性についてご講演をいただきました。大野氏はがん研究に携わっておられることから、がん研究の一端もお話いただきました。本ニュースレターでも時々話題に挙がるマクロファージが、がんにおいても重要な細胞であることを改めて教えていただき、マクロファージを活性化させるために、様々な成分を含んでいる“食品”を臨床に応用していくことの重要さと、その難しさを教えていただきました。

講演後、座長である杉氏の司会で、パネルディスカッションが行われ、会場からも活発な質問が寄せられるなど、充実したシンポジウムとなりました。



当日は、食品関連企業や研究機関に携わる方々などを中心に約150名の参加者があり、前回以上の盛り上がりでした。また、「食」の自然免疫への効果や可能性に期待するという声を多数いただきました。

