

第6回シンポジウム『次世代の食品機能性と自然免疫』の開催

日 時 2017年3月24日(金) 13:00～17:45
場 所 笹川記念会館(東京都港区三田3-12-12)

長寿社会と言われる我が国において、「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おり、具体的には、食品機能性を活用して、疾病リスクの低減を図り、病気からの回復を早めることなどが期待されています。これらを背景として、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は広がりを見せつつあります。

こうしたパラダイムシフトなどを踏まえ、「自然免疫制御技術研究組合」では、大きな社会的課題とされている「健康寿命の延伸」に直結する「自然免疫」の果たすべき役割などを多くの皆さまに紹介することを目的とし、SIPプロジェクトのアウトリーチ活動として、本年3月24日、『次世代の食品機能性と自然免疫』というテーマで第6回シンポジウムを開催いたしました(参加者は、健康食品関連企業・一般市民など約160名)。

当日は、本組合代表理事の杉源一郎氏の開会挨拶、内閣府、農林水産省、経済産業省、(一財)バイオインダストリー協会の来賓挨拶に続いて、益崎裕章氏(琉球大学大学院教授)、稲川裕之氏(自然免疫制御技術研究組合・SIP研究実施責任者)、柴田重信氏(早稲田大学先進理工学部教授)からご講演を頂いた後、パネルディスカッションが行われました。



益崎裕章氏

まず、益崎氏からは、「米ぬか由来機能成分を超高齢社会の疾病予防に活かすアプローチ」と題し、超高齢化社会を迎えた中で、玄米の機能成分であるγ-オリザノールが生活習慣病の予防に果たす役割などについて、お話を頂きました。

続いて、本組合のSIP研究実施責任者である稲川氏から「食品のホメオスタシス維持機能多視点評価システムの開発-食品に含まれる植物共生グラム陰性細菌由来のLPSの有効性-」と題し、生体内異物を「つくらせない」、「ためない」、「排泄する」の3機能を指標として取り上げ、個人や農林水産物などのホメオスタシス維持機能を多視点で評価するシステム開発に向けて、好中球活性・食細胞貪食能・酸化LDL量を微量血液で簡便・低侵襲に測定することが可能となる装置の開発が進められていることなどが紹介されました。



稲川裕之氏

最後に、柴田氏は、「時間栄養学と食品機能性」と題し、「体内時計の仕組み」を概説した後、いくつかの事例を交えながら、機能性食材の効果が摂取時刻によって異なることなどを紹介しました。



柴田重信氏

この後、講演された3氏をパネリストとし、SIPのSPD(サブプログラムディレクター)である阿部啓子氏(東京大学大学院特任教授)のコーディネートにより、本シンポジウムの主題である「次世代の食品機能性と自然免疫」に関するパネルディスカッションが行われました。



パネルディスカッションでは、今後5年間を見据えつつ、ヒトのホメオスタシスを評価する画期的な装置の最終イメージ、社会実装のあり方、基礎研究結果からシームレスにヒト介入試験へと発展させるうえでの課題などについて熱心な議論が展開されるとともに、次年度以降のヒト介入試験に向けて講師3氏が抱負を述べられました。

このように、SIPプロジェクトが折り返し地点にある中、今回のシンポジウムは、講演からパネルディスカッションに至るまで、これまで以上に内容の濃いものとなり、閉会挨拶では、本組合副代表理事の上田和男氏が、講師ならびに参加者に対するお礼を述べられて、終了となりました。