

和食と健康 「食」と今話題の腸内細菌研究の新展開

私たちの腸に共生する腸内細菌は、和食等の食事との相互作用により、様々な形で私たちの健康状態にかかわっていることがわかってきました。「食（伝統的発酵食品）と腸内細菌研究の新展開」として健康増進における食事と腸内細菌の可能性について、和食との関連も含め研究成果を報告します。

日時：平成30年2月6日（火）／13：00 - 17：00（受付12：30 -）

会場：富士ソフトアキバプラザ 5階 アキバホール

〒101-0022 千代田区神田練堀町 3 / JR 秋葉原駅中央改札口から徒歩 2分

プログラム

■開会挨拶 13：00 - 13：20

和食文化国民会議 調査・研究部会長 江原絢子

キヤノン財団 常務理事事務局長 近藤智

■研究発表 13：20 - 15：45

國澤純 医薬基盤・健康・栄養研究所 ワクチンマテリアルプロジェクトリーダー

食と腸内細菌が織りなす腸内環境の構築と健康長寿社会の実現に向けた挑戦

食事として摂取した成分は腸管で吸収された後、体の一部となることから、食事の内容は健康状態に影響します。腸管に存在する「腸内フローラ」とも呼ばれる多くの腸内細菌は、食事との相互作用も含め、様々な形で健康状態に影響を与えてることが分かってきた。本講演では油を例に健康増進における食事や腸内細菌の可能性について、最新の知見を紹介する。

栗原新 石川県立大学 腸内細菌共生機構学 寄附講座准教授

腸内常在菌叢の代謝産物の産生に関わる遺伝子の制御による腸内環境の改善

食餌を変化させると腸内細菌叢の組成よりもその遺伝子発現がより強く変化することが研究で明らかとなってきた。本講演では、腸内常在菌叢の遺伝子機能を解明し、制御することで、腸内細菌の代謝物組成を制御して腸内環境を改善することを目指した研究について紹介する。

辻典子 産業技術総合研究所 免疫恒常性研究特別チーム長

小腸と身体に優しい発酵食品

小腸共生細菌である乳酸菌が特有の抗炎症メカニズムをもつことを見出した。乳酸菌を多く含む発酵食品は世界各地で伝承されているが、とりわけ日本には優れた伝統発酵食品が多く、免疫など健康増進や自然治癒力との関係が注目される。

■発表者によるパネルディスカッション 16：05 - 16：55

司会・コーディネータ 伏木亨 和食文化国民会議代表理事 会長

■閉会挨拶 16：55 - 17：00

主催：一般社団法人 和食文化国民会議／共催：一般財団法人 キヤノン財団

問合せ先：一般社団法人 和食文化国民会議／Mail・info@washokujapan.jp／TEL・03-5817-4915／FAX・03-5817-4916

一般財団法人 キヤノン財団／Mail・info@canon-foundation.jp／TEL・03-3757-6465

