

学会レポート 第65回 日本栄養・食糧学会大会

The 65th Annual Meeting of the Japanese Society of Nutrition and Food Science

岸本良美／近藤和雄

1. はじめに

2011年5月13日(金)～15日(日), お茶の水女子大学(東京都)において, 第65回日本栄養・食糧学会大会が開催された。今回の大会は, 第28回日本医学会総会が東京で開催されることもあり, 『栄養・食糧学と医学の融合』を1つのテーマに, 2つの招待講演, 4つの特別講演, 5つの教育講演を取り上げ, 11のシンポジウムとInternationalシンポジウム, ジョイントシンポジウム, サテライトシンポジウムを企画した。さらに, 「Emergency Nutrition—災害時の栄養・食糧問題とその対策を考える」と題したシンポジウムを緊急企画し, 災害時の食の支援について, 栄養・食糧学の見地から考える場を設けた。震災の影響が懸念されたが, 2,300名を超える参加者が集い, 活発な討議が行われた。

2. 招待講演

招待講演では, 韓国食品科学・栄養学会のHong Soo Ryu会長, 台湾栄養学会のChin-Kun Wang会長を招待し, 伝統的な発酵食品や, 漢方薬の機能性についての研究成果に関するご講演をいただいた。さらに, アジアの栄養学を担う学会間において一層の協力関係を築き, 研究の発展を目指していきたいとの姿勢が示された。

3. 特別講演

板倉弘重先生(茨城キリスト教大学名誉教授)の「新時代の栄養学」と題した特別講演では, 医療の場で栄養が軽視されてきた経緯から, 今後栄養学が生かされるためにはより統合的な栄養学を推進していく必要があるとの提言がなされた。阿部啓子先生(東京大学大学院農学生命科学研究科特任教授)からも, 「統合食品機能学—その分子論的基盤と将来展望」と題して食品の働きとして栄養性, 嗜好性, 機能性の3つがあり, それらは互いに分子レベルで連動していることが紹介され, 統合食品機能学として全体を捉える研究が重要になることが示された。寺本民生先生(帝京大学医学部内科学教授), 中村丁次先生(神奈川県立保健福祉大学学長)には, 「医学からみ

た栄養学」, 「栄養学からみた医学」と題してそれぞれの立場から意義が述べられた。高齢化や生活習慣病患者の増加といった問題に加え, 東日本大震災の被災地における栄養問題にも触れ, 栄養学と医学の連携が今後一層重要になるとの認識で一致した。

4. 教育講演

教育講演では, 食品の機能性について, 特定保健用食品(トクホ)制度や研究開発分野における現状と課題が紹介されたほか, 高血圧, 糖尿病といった生活習慣病に対する食事療法の意義が発表された。また, 「生命のスーパーシステムと生存—生物進化から生老病死を診る—」, 「おいしさを数式であらわす」と題された講演もあり, 栄養・食糧学を網羅する充実した内容となった。

5. シンポジウム

11のシンポジウムのなかで, 脂質代謝研究をテーマにしたシンポジウムでは, 酸化コレステロールの有害性や, 脂質代謝遺伝子の調節に関わる研究成果, さらに動物実験における問題点などが紹介された。特に, LDL(低比重リポ蛋白)代謝に重要な役割をもつLDL受容体に関して, これまで知られている転写および翻訳後調節とならんで, 転写後調節もまたLDLのクリアランスに重要な機構であることは興味深い知見であった。

運動器障害による要介護状態や, 要介護リスクの高い状態を表す新しい概念であるロコモティブシンドロームは, 骨粗鬆症と変形性膝関節症が代表的な疾患であり, 高齢者におけるQOLの維持に深く関わっている。「ロコモティブシンドロームと栄養」に関するシンポジウムでは, 骨健康のためには, リンの過剰摂取を避けること, カルシウム, ビタミンD, ビタミンK不足にならないよう摂取を心がけることが重要であることが示された。

「炎症と栄養の接点を探る」と題したシンポジウムでは, 食品成分が生理学的に炎症という病態に関わる可能性があること, 特に食品が最初に接する器官である腸管の免疫系のバランスが重要であることが報告された。さらに

生体分子イメージングという新たな分析手法が紹介され, 今後の研究の発展が期待された。

「医農連携によるアミノ酸の生理機能研究の新展開」と題したシンポジウムでは, アミノ酸という共通のキーワードを軸に, 代謝異常の治療法や外科手術でのアミノ酸利用, 実験動物や細胞レベルでの解析といったテーマで, それぞれの研究の背景から最新の知見, 将来の可能性まで幅広くわかりやすく解説された。

「日本人における疾患の予防・治療と栄養疫学のエビデンス」と題したシンポジウムでは, 不確実な情報が一人歩きしやすい食事との疾患予防の関係について, 国民健康・栄養調査や, 癌や循環器疾患のコホート研究の成果から, 日本人のデータとしてわかっていること, また限界点について発表された。日本人糖尿病患者の食事が欧米のガイドラインで勧められている量や内容にかなり近いことなど, 意外な事実も紹介され, 全体としてわが国の食生活の目指すべき方向について議論する場となった。

食育について取り上げたシンポジウムでは, 胎児期, 乳児期, 小児期, 児童期, そして高齢期といった各ライフステージにおいて, どのような食育が求められているかが議論された。そのなかで, 胎児期の環境が成長後の健康を左右する可能性があることから妊娠期の食育が必要であること, 特に葉酸摂取は不足も過剰も問題となることから, 正確な情報の提供, 血中葉酸濃度の測定が望まれることが紹介された。

食べ物の“こく”について取り上げたシンポジウムでは, 食品業界を中心として活発な意見が出され, 関心の高いテーマであることが確認された。「“こく”と“おいしさ”は同義か」, あるいは「食べ物の“こく”の発現に, におい, 味, 食感などがどのように寄与しているか」などを討論した結果, 「“こく味”は, “こく”のなかでも味に関する現象である」とのコンセンサスは得られたが, “こく”の定義はいまだ曖昧であり, 今後も議論が必要であると締めくくられた。

「食品の安全を支える科学—農場から食卓まで—」と題したシンポジウムでは, 食品の安全性の現状を化学系および生物系の両視点から討議された。化学物質のなかでは, 残留農薬やアクリルアミドの現状について紹介され, 加熱調理操作により形成されるアクリルアミドのMOE(margin of exposure)がヘテロサイクリックアミンなど

と比べ小さいことは今後とも注意を要するとのことであった。生物系の話題としては, 減塩がもたらす負の部分, 減塩により本来保存食品であったものが要冷蔵品になり, そのため不注意により食中毒が発生したという事例が興味深かった。

消費者にわかりやすい栄養表示を目指すため, 消費者, 企業, 行政, また国際的な視点で, 食品表示に関する詳細な現状を議論するシンポジウムを設けた。いずれの視点からも, 消費者は表示内容を十分に理解できていないとの認識が示され, 今後, 誰が, どのように消費者教育を行うのが大きな課題として提起された。このような状況を打破するためにも, 専門家が集う日本栄養・食糧学会に対して, 貢献が期待されているようであった。

さらに今回の東日本大震災を受け, 災害が起こった際, 最初にどのような栄養問題に留意する必要があるのかを考えることを目的に, 「Emergency Nutrition—災害時における栄養・食糧問題とその対策を考える」と題したシンポジウムを緊急企画した。栄養に関しては, エネルギーの確保が最優先になる一方, 保存食では炭水化物が多くなりがちであり, たんぱく質の摂取が重要であること, ビタミンやミネラル不足が起きやすいことなどが, 基礎研究のデータを基に紹介され, 食生活支援のあり方について一定の見解を共有することができた。

また, 国際食品科学工学連合(International Union of Food Science and Technology; IUFoST)-Japanとのジョイントシンポジウムを開催した。テーマは, 「機能性食品の新展開」であり, 腸管免疫調節や中枢神経保護作用など, 新たな知見が発表されたほか, 食品成分の吸収・代謝過程, 機能性・安全性を評価する網羅的解析技術の進歩, 特定保健用食品制度の新しい動きについても紹介があった。

6. おわりに

本大会の準備・運営にご尽力いただきました第65回日本栄養・食糧学会大会実行委員をはじめとする関係各位に, この場を借りて厚く御礼申し上げます。

きしもと・よしみ
第65回日本栄養・食糧学会大会事務局長／お茶の水女子大学生活環境教育研究センター講師(研究機関研究員)
こんどう・かずお
第65回日本栄養・食糧学会大会会頭／お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科(生活環境教育研究センター)教授