

3. 新たな時代にふさわしい「食と健康」に係るシンポジウム

(4) シンポジウム概要

1) 第1部基調講演

基調講演 2

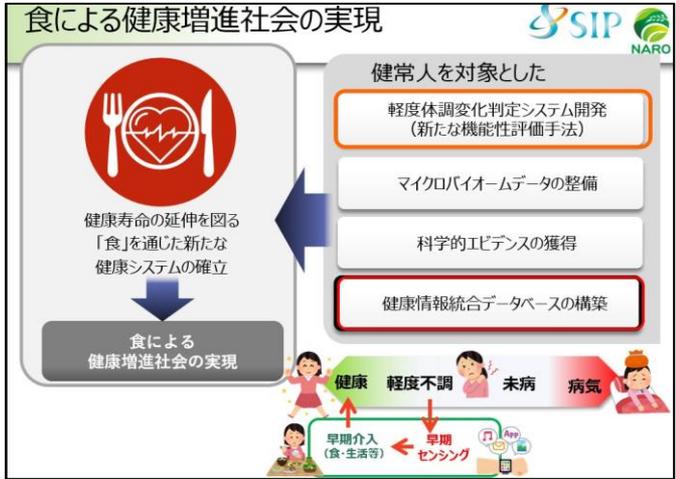
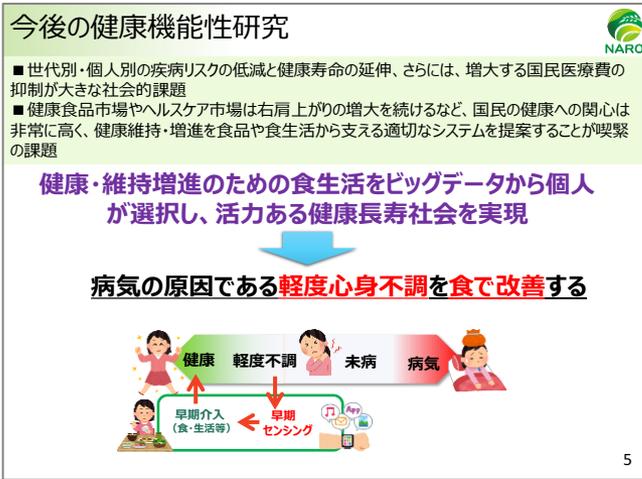
食によるヘルスケア産業の創出

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
ヘルスケア創出研究統括監 山本(前田) 万里氏



我が国の社会的情勢を見据えた時、労働生産性の低下が重要な課題と考えています。「健康状態の見える化」と日本食の科学的エビデンスを獲得することが解決の方向性となります。健康・維持増進のための食生活をビッグデータから個人が選択し、病気の原因である軽度心身不調を食で改善することが大切となります。そのために開発中の「軽度体調変化判定システム」により、脳波データ、脈波データ、食事・生活習慣データ等をセンシングして、個人の軽度体調不良を早期に把握し、それを改善する食生活を提案したいと考えています。

また、健常者の健康調査データや農林水産物・食品の栄養成分や機能性成分のデータを活用し、新規機能性食品の市場形成や個人に適した中食・外食、個人向け健康管理サービス等の「食によるヘルスケア産業の創出」に取り組んでいきます。



3. 新たな時代にふさわしい「食と健康」に係るシンポジウム

(4) シンポジウム概要

1) 第1部基調講演

基調講演 3

腸内細菌と身体に優しい発酵食品



国立研究開発法人産業技術総合研究所 上級主任研究員
 フードメディシンネットワーク代表 辻 典子氏

人は誰しも加齢とともに免疫力が低下し、反比例するようにさまざまな炎症性疾患、感染症が現れてきます。昨今、食と健康において重要となる免疫機能、腸内細菌について多く関心がもたれています。発酵食品に含まれる腸内微生物が自然免疫を活性化し、感染抵抗性・抗炎症にも働くということがわかってきました。

また、腸内細菌叢の乱れがさまざまな疾患を誘発するということが明らかになり、腸内細菌叢の働きについて、世界的に注目が集まっています。研究技術の発展により、実際に腸の中でどのような微生物がどのように働くのか、精緻に証明できるようになりました。私たちは今後も、発酵食品が持つシンバイオティクスの働きを明らかにし、社会に還元していきたいと思えます。

フードメディシンネットワークは歴史や風土に根付いた食文化を科学的なエビデンスに基づいて解釈し、それをフィードバックすることで、より本質的に豊かな暮らしを提案しています。発酵食品を含む和食の研究を世界へ向けても発信し、文化的で幸せな暮らし方、人類の健康と免疫機能を中心とした考察をこれからも進めていきたいと考えます。

