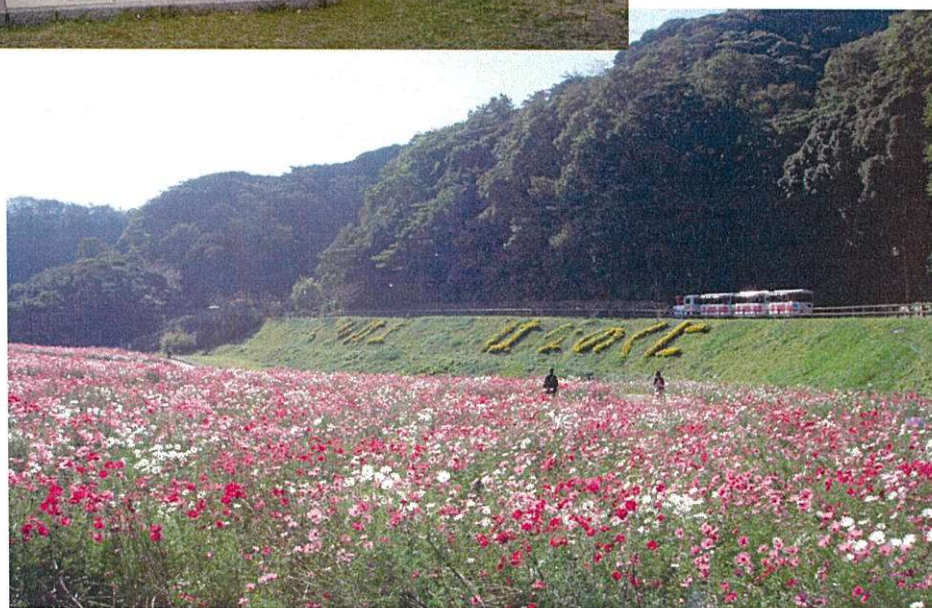


第3回 機能油脂懇話会 第14回 CLA懇話会



ペリー公園



久里浜はなのくに

主催：機能油脂懇話会
代表世話人：菅野道廣
（九州大学・熊本県立大学名誉教授）
協賛：日清オイリオグループ株式会社
日時：平成24年11月10日（土）13時より
場所：マホロバマインズ三浦

第3回 機能油脂懇話会（第14回 CLA 懇話会）

《講演会》

日 時：平成24年11月10日（土）13時～16時55分

場 所：マホロバマインズ三浦 別館10階 1026、1027

〒238-0101 神奈川県三浦市南下浦町上宮田 3231、TEL：046-889-8900

参加費：1,000円（資料代込み）

《懇親会》

日 時：平成24年11月10日（土）17時30分～19時30分

場 所：マホロバマインズ三浦 本館14階 VIPルーム

〒238-0101 神奈川県三浦市南下浦町上宮田 3231、TEL：046-889-8900

参加費：2,000円（1泊2食付き宿泊の場合11,000円）

《世話人・連絡先》

長田 恭一 明治大学農学部農芸化学科食品衛生学研究室

〒214-8571 神奈川県川崎市多摩区東三田1-1-1

TEL 044-934-7099

E-mail kyochi@isc.meiji.ac.jp

第3回 機能油脂懇話会開催に当たって

代表世話人 菅野道廣

第3回機能油脂懇話会の開催に当たりご挨拶申し上げます。

CLA懇話会から機能油脂懇話会へと看板を取り換え、早3年目を迎えます。本年度は、「健康と機能油脂の将来―その魅力と有益性を探る」と題する小シンポジウムを開催し、引き続き一般講演を行います。このシンポジウムが将来の夢へと連なる機会を与えてくれることを大いに期待しています。今回の会場での開催は初めてであり、新しい「壺」に新しい「知識」をたっぷりと詰めたいものです。まずは準備の労をとられた明治大学の長田恭一先生始め、日清オイリオグループ（株）の方々に深謝致します。

機能油脂というアトラクティブな名称を掲げステップアップした本懇話会に期待されるものは、いったい何でありましょうか。前回にも述べましたように、食品の機能性研究の領域では、「基礎研究と応用化」の接点をどう進展させていくのが最重要課題です。そのために、本懇話会は「基礎研究を活用するための場を提供し、開拓すること」を目指し試行していますが、現実はそのような簡単なものではありません。昨今では、学問領域が細分化されたため、全体像が見えにくくなる危険性を孕みますので、如何にリスクを避け、より広い視野から判断できる能力を身につけるのが、「応用化」の理解と実践に関わる当面最大の具体的課題でしょう。

以前には、「大学の教科書に書かれるような研究成果を上げること」が研究者の一つの目標でありましたが、現在では大学教育の内容と研究のレベルの間の格差は拡大し、このような単純率直な志向での研究では満足感は得られ難いように思われます。とくに、脂質を巡る栄養研究はまさにその例です。これは学問の進化の過程では避けられないことではと思いますが、研究者の満足度の面で何か問題（高くない成果の評価）があるのではないかという感じが払拭できないようにも思われます。食品や栄養というような応用科学の領域では、目標は「人の健康」と言う単純明快であり（実際には相当な難問ですが）、全体像を睥睨する気概をもった取り組みが不可欠です。

ともかく、今回の懇話会での見聞が、参加者各位の研究フィロソフィーをより一層高めるのに役立つものであることを心から期待しております。最後になりましたが、経済面のみならず人的面でも多大なるご支援を頂いた日清オイリオグループ株式会社に深甚の謝意を表します。

○プログラム (13:00~16:55) (敬称略)

開会の辞 機能油脂懇話会代表世話人 菅野道廣 (九州大学・熊本県立大学名誉教授)

第1幕 「ミニシンポジウム：健康と機能油脂の将来ーその魅力と有益性を探る」

座長：柳田晃良 (佐賀大学農学部)

1) 「エーテル型リン脂質の腸管吸収とその代謝ー分子種分析から分かったこと」

原 博 (北海道大学大学院農学研究院) (13:10-13:50)

2) 「日本食の健康有益性評価」

都築 毅 (東北大学大学院農学研究科) (13:50-14:30)

第2幕 一般発表 ショートプレゼンテーション (14:40-15:25)

座長：池田郁男 (東北大学大学院農学研究科)

1) りんご搾汁残渣由来脂質の大腸がん発症および脂質代謝に与える作用

○小川拓人、中村知世、島田聡子、長田恭一 (明治大学大学院農学研究科)

2) キサントフモール高含有ホップ抽出物の肥満抑制および脂質代謝改善作用

○由井一希、清藤文音、松菌飛鳥、長田恭一 (明治大学大学院農学研究科)

3) 褐藻由来フコキサンチンのコレステロール代謝に及ぼす影響

別府 史章、○細川 雅史、宮下 和夫 (北海道大学大学院水産科学研究院)

4) 乳酸菌由来酵素を用いた希少脂肪酸生産

○岸野 重信¹、朴 時範²、小川 順¹ (1京都大学大学院農・応用生命科学専攻、2京大
院農・産業微生物)

5) 共役リノレン酸含有ジャカラнда種子油の摂取がマウスの脂質代謝に及ぼす影響

○古場一哲¹、今村 順² (1長崎県立大学看護栄養学部、2玉川大学農学部)

6) γ -リノレン酸による脂肪細胞とマクロファージにおける抗炎症作用

○中村 崇弘、山崎 正夫、西山 和夫 (宮崎大学大学院農学研究科応用生物科学科)

7) オゾン化脂質摂取による肥満誘発性脂肪肝の改善作用に関する研究

○永尾 晃治、迫尾 昌美、小島 浩一、永井 利治、柳田 晃良（佐賀大学農学部生命機能科学科）

第3幕 ポスターディスカッション with コーヒーブレイク （15:30-16:10）

第4幕 総合討論 （16:10-16:40）

座長：青山敏明（日清オイリオグループ）

表彰式 （16:40-16:50）

閉会の辞 （16:50-16:55）