

特集 「佐賀学」の拠点

地域学歴史文化研究センター

活躍するOB

佐大学生ベンチャーの先駆者 菅谷俊二さん

キャンパスから飛び出した教室!

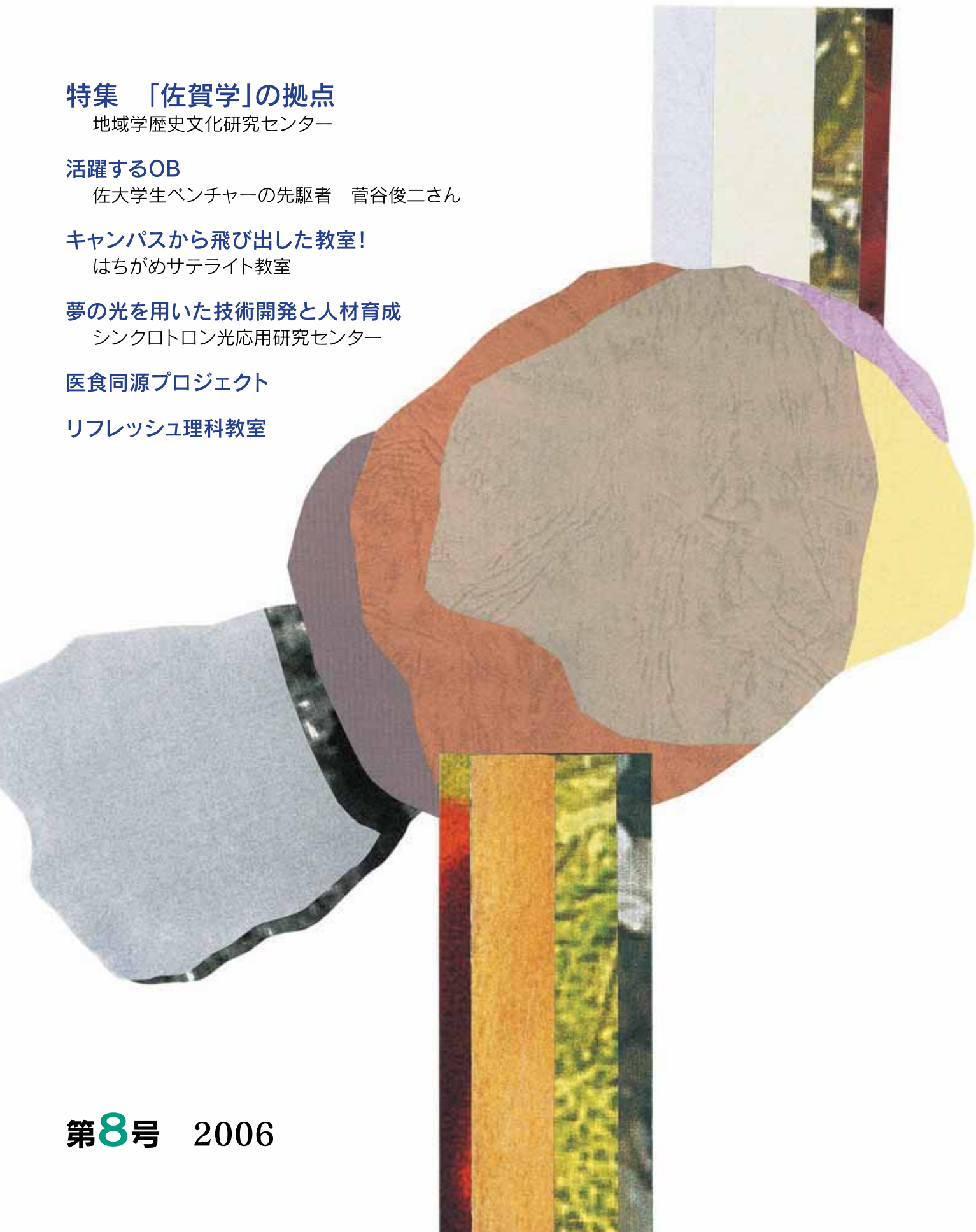
はちがめサテライト教室

夢の光を用いた技術開発と人材育成

シンクロトロン光応用研究センター

医食同源プロジェクト

リフレッシュ理科教室



医食同源

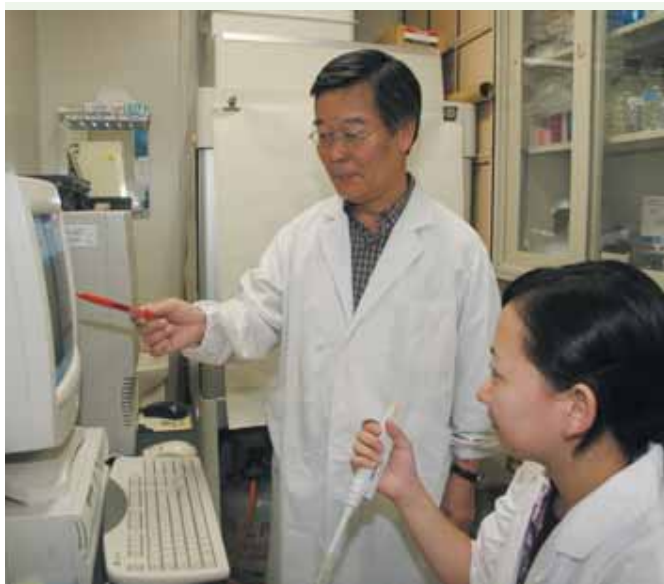
「治療の「医」も日常の「食」も健康のためには同じ源である」

農学部 教授
医食同源プロジェクト 研究総括

柳田晃良



実験室で学生を指導している柳田教授(左)



健康長寿社会の構築を目指した医食同源の科学的解明(医食同源プロジェクト)

人が心身ともに健康で長生きするためにはバランスのとれた食生活・運動・ストレスのない生活が重要です。我々が日常の食材として利用する動植物には生体調節機能をもつ機能性成分が多く含まれています。食事をうまくとることにより、生活習慣病(がん・肥満・高血圧・アレルギー等)を予防したり(食養)、これらの病気を改善する(食療)ことが最近注目されています。天然物中の化学成分に関する研究の歴史は長く、特に薬理活性の強い生薬等の薬用成分については多くの情報が得られています。しかし、我々が摂取する動植物食材については食品栄養学の研究が主であり、微量代謝成分の化学や機能性のメカニズムに関する科学的アプローチは未だ十分ではありません。医食同源とは、食材の選択や加工法に注目する処方医学的な考え方を基本とした概念ですので、総合的な科学的実証が求められています。

医も農も文系も、学部を横断したプロジェクト

平成17年度から本学研究プロジェクト学長経費学内重点配分経費により始まった本プロジェクトは「医食同源」の科学的エビデンスを確立し、それに基づく食生活・健康生活指導法を開発することを目標にしています。現在の研究班は医学部6名、農学部6名、文化教育学部2名、総合分析実験センター1名の教員で構成され、学部横断的協力体制で実施されていますので、研究領域をまたがる総合的なアプローチが可能になっています。具体的な研究内容としては、佐賀県の主要農産物である茶、大豆・褐藻類・タマネギなどの機能成分の探索と分子栄養学および臨床医学的なアプローチによる解析、さらにはアイソプラントのような佐賀大学ブランドの新しい食品素材の開発が行われており、すでに公開講演会や国際学術誌等で積極的に公表しています。また、食品の機能性メカニズムの解明に関しては、医学部で作成し

「食育」研究
—正しい食生活が心身の健康の源

た遺伝子組換えモデル動物も利用し、喘息・アトピー性皮膚炎等のアレルギー・肥満・動脈硬化・大腸癌などのいわゆる生活習慣病に対する機能性食品の生理効果を解析しています。

また、地域社会における食生活の改善指導、いわゆる「食育」研究のための疫学的調査も実施しています。このような研究は、地域とともに国際的な拡がりも重要ですので、佐賀県を基盤に九州のみならずアジアの研究者を巻き込んだグローバルな研究体制へ発展させるための仕掛けを現在作っています。

21世紀は健康の時代です。「フードファディズムに惑わされない科学的エビデンスに基づいた正しい食生活」が心身の健康の維持・増進や生活習慣病予防にとって重要なのです。

なお、本プロジェクトのこれまでの詳しい研究成果につきましては、以下のホームページをご覧ください。



プロジェクト HP:<http://www.biomol.med.saga-u.ac.jp/ishoku/index.html>