

—和食で発揮!高次(麴)機能— 伝統発酵食品の機能性新知見

2020年11月4日(水) 13:15~16:50

つくば国際会議場 中会議室202およびWeb配信 (Zoom)

(〒305-0032 茨城県つくば市竹園2丁目20番3号)

参加費：会員：無料 / 会員外：1,000円

★新型コロナウイルス感染症対策に関して、適切な感染拡大防止対策をしております。ご協力を
お願いいたします。なお、今後の感染状況によってはオンライン開催のみになる可能性もあります。

開会挨拶 フード・フォーラム・つくば幹事長
農研機構 食品研究部門長

講演 1

『醤油多糖類SPSの健康機能』

眞岸 範浩氏 (ヒガシマル醤油株式会社 研究所醸造開発課 課長)



醤油多糖類 (SPS) は原料由来の多糖類が麴菌の酵素により部分分解されたもので、様々な健康機能を有している。これまでにSPSが抗アレルギー活性や免疫調節作用、鉄吸収促進効果、中性脂肪上昇抑制効果をもつことを明らかにしており、その研究事例を紹介する。

講演 2

『味噌ピログルタミンペプチドの多彩な機能』

佐藤 健司氏 (京都大学大学院 農学研究科 教授)



味噌中にはアミノ末端のグルタミン残基が環化した短鎖のピログルタミンペプチドが存在する。そのうち疎水性のピログルタミン酸ペプチドは自然免疫の活性化、抗肥満作用等の多彩な活性を示す。これらの有益な活性について紹介する。

講演 3

『甘酒の機能性と安全性』

倉橋 敦氏 (八海醸造株式会社 研究開発室 研究開発室室長)



「麴甘酒」は、麴を使う我が国の伝統食品において最もシンプルな飲み物です。麴甘酒の主成分は、ブドウ糖であることから血糖値への影響などの安全性から期待される機能性について幅広くご紹介いたします。

講演 4

『和食と学習記憶機能』

—味噌摂取によるストレス誘導性記憶消失の抑制—

河村 幸雄氏 (京都女子大学 家政学部食物栄養学科 教授)



「食品 (成分) が認知や記憶の様な高度の脳神経機能に影響するかどうかは、究極の食品機能課題である。和食の代表的伝統素材である味噌の摂取が、マウスの認知と学習および記憶に与える影響を検討した。味噌汁4杯分に相当する味噌摂取は、ストレス誘導性の記憶消失 (衰弱) を抑制した。

