第5回シンポジウム『食品機能性と自然免疫』の開催

第5回シンポジウム『食品機能性と自然免疫』を開催しました。

日　時　2016年3月18日（金） 13:00～17:25
場　所　学士会館（東京都千代田区神田錦町3-28）

長寿社会と言われる我が国において、「病気になってからの治療」から「病気の予防」への転換により、「健康で長寿」の達成が求められており、具体的には、食品機能性を活用して「自然免疫力」の低下を抑えることにより、疾病リスクの低減を図り、病気からの回復を早めることなどが期待されております。これらを背景として、未病や予防などに向けた新たな視点での健康維持に関する研究は広がりを見せつつあります。

シンポジウム会場の様子

こうしたパラダイムシフトを踏まえ、「自然免疫制御技術研究組合」では、大きな社会的課題とされている「健康寿命の延伸」に直結する「自然免疫」の果たすべき役割などを多くの皆さまに紹介することを目的とし、SIPプロジェクトの取り組みとして、3月18日、『食品機能性と自然免疫』というテーマで第5回シンポジウムを開催いたしました（参加者は、健康食品企業・一般市民など約200名）。

当日は、本組合代表理事の杣源一郎氏の開会挨拶、農林水産省、経済産業省、（一財）バイオインダストリー協会の来賓挨拶に続いて、金井隆典氏（慶應義塾大学医学部内科学（消化器）教授）、阿部啓子氏（東京大学大学院特任教授・SIPサブプログラムディレクター）、稲川裕之氏（自然免疫制御技術研究組合・SIP研究実施責任者）からご講演をいただいた後、パネルディスカッションが行われました。

金井隆典氏

まず、金井氏からは、「腸内細菌を応用した新しい治療の幕開け」と題し、ヒトの共生生物である腸内細菌が大変注目を集める中で、炎症性腸疾患での腸内細菌を利用した様々な治療方法ならびにそれにまつわる最近の話題についてお話をいただきました。

阿部啓子氏

続いて、阿部氏からは、「SIP次世代機能性農林水産物・食品の開発へのグランドデザイン」と題し、同氏が代表をつとめているSIPコンソーシアム「次世代機能性農林水産物・食品の開発」の研究目的と目指すべきゴールなどについてお話をいただきました。

稲川裕之氏

最後に、SIP研究実施責任者である稲川氏から「食品のホメオスタシス維持機能多視点評価システムの開発−食品に含まれる植物共生グラム陰性細菌由来のLPSの有用性−」と題し、生体内異物を「つくらせない」、「ためない」、「排泄する」を評価する指標として、好中球活性能、食細胞貪食能、酸化LDLを測定することが可能となる新規技術の開発が進められていることなどが紹介されました。

この後、講演された3氏をパネリストとし、講演の座長をつとめられた杣氏の司会進行により、本シンポジウムの主題である『食品機能性と自然免疫』に関するパネルディスカッションが行われました。

パネルディスカッションの様子

パネルディスカッションでは、フロアからの「研究成果の活用に向けて規制をどう乗り越えていくべきか」といったコメントを受け、機能性食品の普及に必要不可欠なエビデンスのあり方、食品本来の機能に適ったヒト臨床試験、境界域における疾病予防の重要性、産官学ネットワークの構築、消費者のリテラシー向上などに関する意見・要望が出されるなど、食品による健康寿命の延伸に向けて熱心な議論が展開されました。

このように、今回のシンポジウムは、講演からパネルディスカッションに至るまで、内容の濃いものとなり、閉会挨拶では、本組合副代表理事の上田和男氏が、講師ならびに参加者に対するお礼を述べられて、終了となりました。