

2014年
2月22日(土)
13:30-17:05 (開場:13:00)

東京農業大学

講演会 1号館142教室 / 企業展示ブース:132教室

入場無料

事前登録不要

東京農業大学総合研究所研究会
きのこ研究部会公開講座

天然物の β-グルカンを考える

Lecture
I

13:40-14:25
機能性食品としてのきのこ
その開発事例

東京農業大学教授
江口文陽

Lecture
II

14:25-15:10
きのこの構成成分と研究事例

福島県林業研究センター主任研究員
武井利之

Lecture
III

15:30-16:15
健康素材・美容素材としての
β-グルカン、大麦等の利用を考える

日経ヘルス発行人
藤井省吾

主催者代表あいさつ
開会挨拶
13:30
-13:35

渡邊文雄
沖田公子

東京農業大学総合研究所長

共催者代表あいさつ
β-グルカン協議会幹事会事務局
オリエンタル酵母工業(株)酵母機能開発室長

閉会挨拶
17:00
-17:05

江口文陽

東京農業大学総合研究所研究会
きのこ研究部会長

司会
吉本博明

東京農業大学総合研究所研究会
きのこ研究部会幹事

懇親会
17:20
-19:00

レストランすずしろ(会費:2500円)

Lecture
IV

16:15-17:00
酵母β-グルカンの特徴とその効果
免疫・整腸・美容効果について

大阪市立大学客員教授
鈴木利雄

主催 東京農業大学総合研究所
共催 β-グルカン協議会

問い合わせ

東京農業大学総研研究会事務局(担当:宮下)
東京都世田谷区桜丘1-1-1
TEL 03-5477-2565 FAX 03-5477-2634
E-MAIL nri@nodai.ac.jp

共催 オリエンタル酵母工業(株)

農大

東京農業大学総合研究所研究会
きのこ研究部会公開講座

天然物の β-グルカンを考える

日時 2014年 2月 22日(土) 13:30~17:05 (開場 13:00)

会場 東京農業大学 1号館142教室 ※企業展示ブース132教室

会費 講演会入場無料・懇親会参加費:2500円 事前登録不要

主催 東京農業大学総合研究所 共催 β-グルカン協議会

問い合わせ

東京農業大学総研研究会事務局(担当:宮下)

TEL 03-5477-2565 FAX 03-5477-2634 E-MAIL nri@nodai.ac.jp

会場 アクセス

東京農業大学 世田谷キャンパス

住所 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1

● 小田急線経堂駅下車南へ徒歩 15 分

● 山の手線渋谷駅からバスで約 30 分

● 東急田園都市線(地下鉄半蔵門線直通)

用賀駅下車バスで約 10 分。

※ 降車バス停はいずれも「農大前」

※ 詳細は、東京農大ホームページでご確認ください。

講演概要

Lecture I

13:40-14:25

機能性食品としてのきのこその開発事例

江口文陽(東京農業大学 教授)

高齢社会の到来で、医療費の負担が巨大化する一方、新しい健康問題に対応してわが国では「生活習慣」が疾病の発症や進行に深く関わっていると、予防を重視する観点から国民の生活習慣の改善を進めている。近年、このような背景から、きのこの機能性にも期待が寄せられている。健康維持のためには、旬の時期にうまく調理することがポイントだが、栽培きのこは一年中が旬であり、食材として日常生活に多く活用すべき食品である。本講演では、きのこの栽培法など品質による機能性の違いや疾患予防と治療効果を高める生活の中でのきのこの利活用法について、さらには、機能性に関するエビデンスをもとに開発したきのこ関連食品の事例を紹介する。

Lecture III

15:30-16:15

健康素材・美容素材としてのβ-グルカン、
大麦等の利用を考える

藤井省吾(日経ヘルス 発行人)

β-グルカンは、免疫の賦活素材として長年にわたって研究が進んできた素材である。近年、免疫のみならず、脂肪やコレステロールの吸収を防ぐ効果も知られるようになり、とりわけβ-グルカンを豊富に含む大麦の食材としての機能性が注目されるようになってきた。健康志向の女性向けの雑誌『日経ヘルス』では、30代から50代を中心とする読者に大麦のβ-グルカンを生活の中で生かせるよう、読者モニターに大麦を食べ続けてもらいながら、その経過報告をするなど、さまざまな記事を掲載してきた。その結果、大麦のβ-グルカン利用がアンチエイジングに興味を持つ健康リーダー層に、実に見事にフィットすることがわかった。記事を通して、見えてきた現代の女性に対しての大麦β-グルカンの有効性や満足度について、ご報告する。

Lecture II

14:24-15:10

きのこの構成成分と研究事例

武井利之(福島県林業研究センター 主任研究員)

きのこを構成する一般的成分の含量と、食品としての特徴を食品成分表に基づき説明する。次に主要な構成成分である炭水化物について、遊離の糖と細胞壁多糖(食物繊維)を説明する。特に、グルコースについて、またβ-1,3-グルカン等について、その結合様式や名称の由来について解説する。続いて、これまで実施してきた研究例について紹介する。一つ目はコウタケのがん細胞アポトーシス誘導成分について、二つ目はナメコ抽出物のがん細胞増殖抑制効果について、三つ目はナメコの構成多糖類について、四つ目はナメコ粉末によるSHRの血圧上昇抑制効果について。最後に、現在は放射性物質に関連した研究を進めていることを紹介する。

Lecture IV

16:15-17:00

酵母β-グルカンの特徴とその効果
—免疫・整腸・美容効果について

鈴木利雄(大阪市立大学 客員教授)

β-グルカンは伝承的あるいは医薬としてもよく知られているが、中でも酵母由来のβ-グルカンは免疫活性が高いβ-1,3-1,6-構造をしている。本講演では食経験が長く、安全な食べ物である「パン酵母」と食品添加物として広く使用されている「黒酵母」の2種類の「酵母β-グルカン」について、その特徴を述べるとともに、様々な健康に関するエビデンスデータを紹介する。特に日常生活に身近なストレス低減効果、整腸効果、花粉症および通年性アレルギー性鼻炎の抑制効果、胃腸粘膜の保護効果、美容効果について最近のトピックスをヒト試験の結果を交えて紹介する。