

# 第35回 化学と生物シンポジウム

# 食の安全と健康

フードバイオサイエンス研究がもたらす未来

主催:日本農芸化学会

日時

2009年

3月26日 木

13:00 ~ 17:00

会場

アクロス福岡 国際会議場

福岡市中央区天神1丁目1番1号

[http://www.acros.or.jp/shisetu/shoukai/gaiyou/gaiyou\\_kokusai.html](http://www.acros.or.jp/shisetu/shoukai/gaiyou/gaiyou_kokusai.html)

入場  
無料

内容

1. 開会の挨拶
2. 食の現状と将来展望
3. 次世代フードシステムと「食農資環」リスク
4. 新技術の食品へ適用と安全性の確保  
(休憩)
5. 生活習慣病の昔と今 -久山町研究-
6. 乳酸菌がもたらす健康 -ゆりかごから長寿村まで-
7. 食品成分による疾病予防
8. 脳の健康とアミノ酸栄養 - ヒト遺伝子疾患とモデルマウスから学ぶ重要性
9. 閉会の挨拶

今泉勝己 (九州大学 副学長)

福田 晋 (九州大学)

南石晃明 (九州大学)

一色賢司 (北海道大学)

清原 裕 (九州大学)

中山二郎 (九州大学)

松井利郎 (九州大学)

古屋茂樹 (九州大学)

水光正仁 (宮崎大学 副学長)



問い合わせ先

九州大学大学院農学研究院食品衛生化学研究室 宮本敬久

TEL: 092-642-3023

E-mail: [tmiyamot@agr.kyushu-u.ac.jp](mailto:tmiyamot@agr.kyushu-u.ac.jp)

# 「食の安全と健康」

-フードバイオサイエンス研究がもたらす未来- 開催のお知らせ

過去50年に、日本は急激に高齢化社会に突入しました。このことは、日本人の遺伝子が変わったことによるものではなく、加速化の要因の一つとして、栄養の改善が挙げられます。しかし、寿命の長さは、国民に健康をもたらしたわけではありません。むしろ、病気の発症率を50年前と比較すると、糖尿病はおよそ30倍で、アレルギー症状も10倍以上増加しています。また、若い人たちの肥満などの生活習慣病の発症率も著しく、これら肉体的な疾患は、日本食から欧米食に食パターンが徐々に変わる時期に起こった第一期の変化ととらえることができます。その変化に、さらに精神の病が加わった第二期に現在は移行したと考えることができるでしょう。一方、産業の急速な発展により様々な化学物質が産生され、その一部は食品に使用され、また一部は混入される結果となりました。新たな病原菌やウイルスの出現、食品の偽造・偽装などにより安心・安全な食の流通に不安が生じ、食の安全と健康の維持・増進に不可欠な食(品)に対して国民の関心が高まってきました。

安全で健康な食生活を実現するために、どのような食事パターンや食履歴が健康の維持や病気に導くのかを明らかにし、食品成分の効果を評価する機能性食品科学と疫学に基づいた新しい手法の開発が重要です。また、消費者が安心できる流通システムの構築が求められます。このように、安全で信頼性の高い食品を開発・研究することは、わが国のバイオテクノロジー戦略そのものです。

本シンポジウムでは、身体および精神機能の基盤を形作る「食」の安全と健康な生活の構築のために行われているバイオサイエンス研究の最前線を分かりやすく紹介します。