

筑波大学生命環境系・食機能探査科学分野

宮崎均

## 食機能探査科学とは？

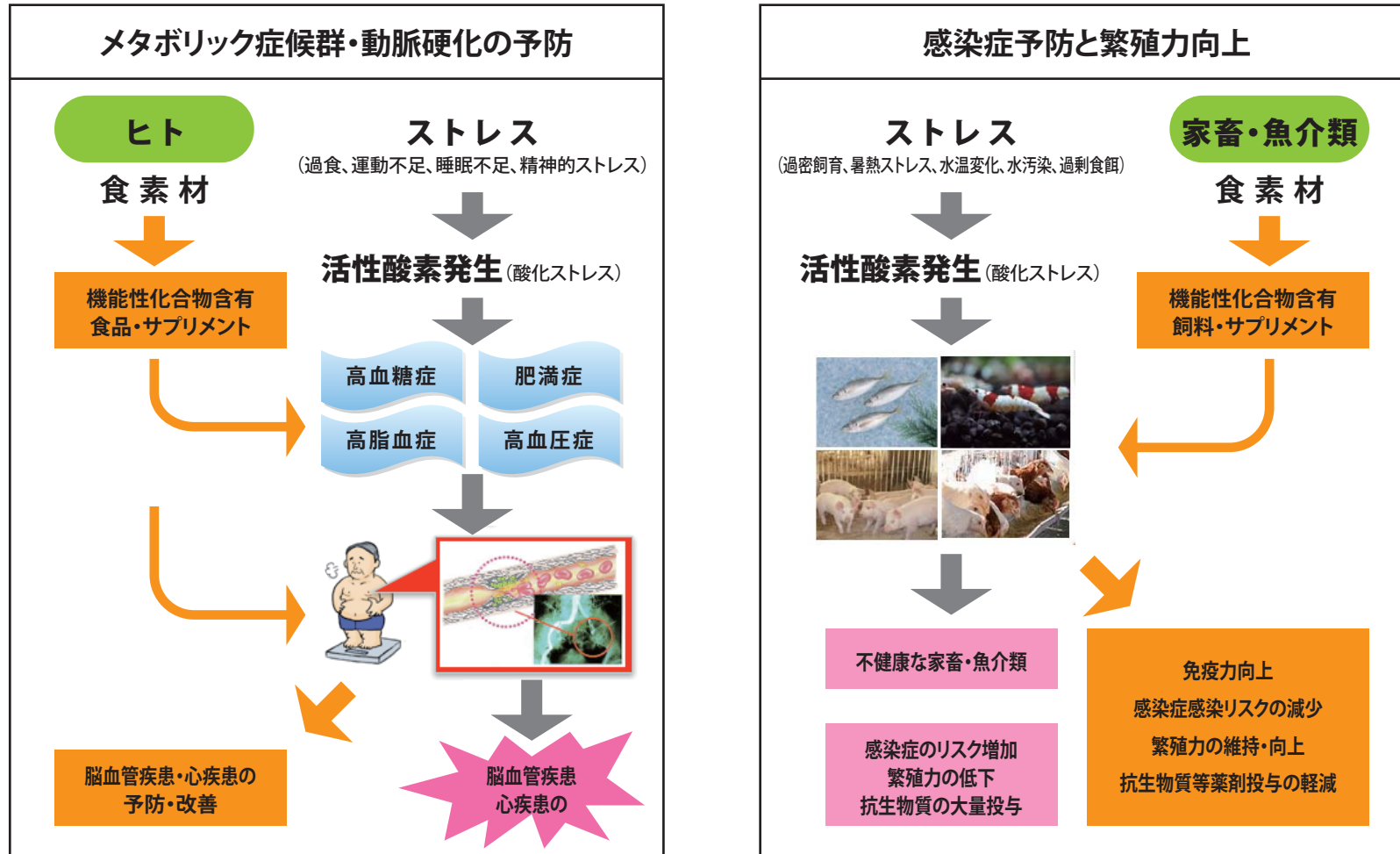
食品・畜産・医薬品産業などへの有効利用を視野に、  
疾病の予防や健康向上に繋がる食の成分を探査し、  
その作用メカニズムを分子レベルで探査する研究分野です。

ヒト試験・臨床試験

 ORTHO MEDICO

# 食由来機能性化合物を用いた人・家畜・魚介類の 健康維持と疾病予防

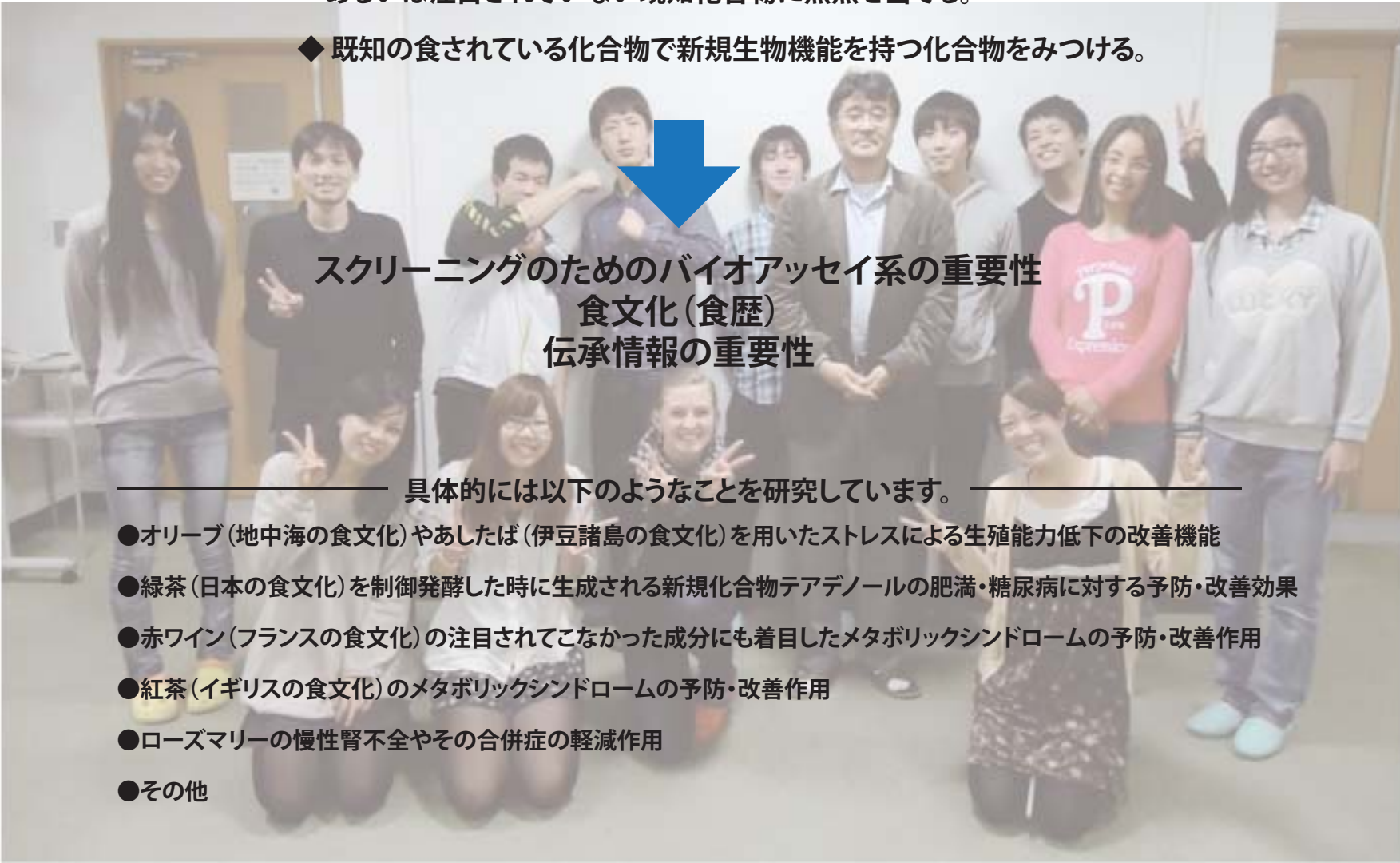
我々は2つのポリシーがあります。第一は、人だけでなく人が摂取する家畜や魚介類も研究対象にしています。  
第二は、治療が目的ではなく、あくまでも健康維持・疾病予防が目的です。



ヒト試験・臨床試験

## どのような化合物を探索するか？

- ◆ 既に食されている既知の生物資源から新規化合物を見つける。  
あるいは注目されていない既知化合物に焦点を当てる。
- ◆ 既知の食されている化合物で新規生物機能を持つ化合物を見つける。



スクリーニングのためのバイオアッセイ系の重要性  
食文化(食歴)  
伝承情報の重要性

具体的には以下のようなことを研究しています。

- オリーブ(地中海の食文化)やあしたば(伊豆諸島の食文化)を用いたストレスによる生殖能力低下の改善機能
- 緑茶(日本の食文化)を制御発酵した時に生成される新規化合物テアデノールの肥満・糖尿病に対する予防・改善効果
- 赤ワイン(フランスの食文化)の注目されてこなかった成分にも着目したメタボリックシンドロームの予防・改善作用
- 紅茶(イギリスの食文化)のメタボリックシンドロームの予防・改善作用
- ローズマリーの慢性腎不全やその合併症の軽減作用
- その他