

(財)浦上食品・食文化振興財団



NEWS 2008

理事長挨拶

今年も余すところ少なくなってきました。日頃は当財団にご理解いただきありがとうございます。心より厚く御礼申し上げます。

2008年という年は人々に永久に記憶される年になることと思います。

8月に開催された北京オリンピックの開会式の絢爛豪華な演出は世界の人々をテレビの前に釘付けにしました。後になって映像でのトリックだったことが判り、この嘘の演出の中国の体質はギョーザ事件、ミルク事件などいろんな面で見られ、対外的な信用を失いました。食の原料、加工を中国に頼っている日本では食の安全性という点から中国製というだけでバッシングする傾向にあります。

また戦後世界を我がもの顔に、あたかも一国支配の観があった米国がおかしくなっています。大統領選挙も初めての黒人出身である民主党のオバマ氏が国民の支持を受けました。歴史的なことだと思います。10年前に「100年に一度の繁栄」と発言した当時FRB(連邦準備制度理事会—米国の金融政策を決定する機関)議長だったグリーンズパン氏が、今「100年に一度の大津波」と言っています。サブプライムローンから始まり全世界が金融不況に陥っています。

私は本年9月、公益活動の先進国—アメリカから学ぶため、「公益法人訪米ミッション」に参加させていただきました。ワシントンのリンカーンセンター前でオバマ氏を支持する選挙集会を目にしました。オバマ氏はケネディ氏と同じように「国に何かを求めるのではなく、君は国に何ができるのか」と主張し熱烈な支持を受けました。1ドル、2ドルの少額のカンパが多数集まったそうです。自分に出来ることをするのはボランティアの原点そのものだと実感しました。アメリカ国民は国にしてもらおう以上に、民間のボランティア団体がすることを信用しているそうです。だから日本の国税庁にあたるIRSは年間2万件が公益法人の申請をする中で、その80%を承認すると聞きました。

日本でも本年12月より、いよいよ公益法人も新しい制度へ移行します。日本と米国の国民性の違いがあるにしろ、米国のように日頃より財団の活動を審査する機関を設置し、だれもが気やすく寄付出来る、そんな土壌ができることを心より希望しています。

今後ともよろしくご支援いただきますようお願い申し上げます。



【もりだくさんの成果を持ち帰った訪米ミッションの方々】

おもな活動紹介

● 研究助成事業

財団設立以来、食品に関する5つの分野の研究を行っている大学等に対して研究助成事業を行っております。今年度は6月1日から7月20日の申請期間に過去最高となる210件の応募を受け、学識経験者で構成される選考委員会で17名の研究者への助成を決定しました(助成先は下表のとおり)。

贈呈式は10月2日にホテルニューオータニ

にて研究代表者の方々、当財団理事長、選考委員等が出席して行われました。終始和やかな雰囲気の中で行われ、研究内容の紹介や活発な意見交換の場にもなりとても有意義なひと時となりました。

おかげさまで、当財団設立からの助成件数は222件、助成金総額は5億9千1百万円余となりました。



【挨拶をする理事長】



【理事長から贈呈書を受ける研究者】

食品加工技術に関する研究

豆乳の交流高電界殺菌および無菌化豆腐に関する研究
食品汚染細菌制御のための自殺誘発殺菌法の開発

食品と健康に関する研究

カボチャでアルツハイマー病改善
魚由来タンパク質の筋インスリン抵抗性改善効果とそのメカニズムの解析
体内時計をリセットする食餌内容に関する研究
老人性認知症・運動障害発症に対する機能性食品／サプリメントの予防効果
発がん物質の無毒化を促進する異物代謝系酵素を誘導するがん予防食品の開発
アレルギーを予防する粉ミルクの開発に向けての基礎研究
血糖調節機構における神経伝達物質の関与に着目した生薬由来の血糖上昇抑制成分の研究
食品成分を機軸としたケミカルバイオロジー研究

香辛料食品に関する研究

ウコン由来クルクミンは本当に生体内で抗酸化作用を持つのか
ウコンがアルコール摂取時の記憶・認知機能抑制に及ぼす影響
殺菌香辛料に残存する微生物の食品中における増殖動態の解析

食嗜好に関する研究

カレーライス好適米「華麗舞」の特性解明
食嗜好の感情的側面を瞳孔・視線解析によって測定する試み

食の安全性に関する研究

食品製造施設へのリステリアの定着に寄与するバイオフィルムの解析
安全・安心を得るための食のリスクコミュニケーションの研究

～これまでの研究からご紹介～

助成している研究の多くはとても専門的で難しく普通の人には近寄りがたいものもありますが、健康や安全など私たちにもかかわってくるものも多くあります。今回はその中から身近な食材、

牛乳をテーマにした最先端の研究を、易しく書き下していただきましたのでご紹介します。先生はこの助成研究をステップとしてさらに発展させていきたいと言っておられます。

平成17(2005)年研究助成

「通電処理による牛乳アレルギー活性低減化に関連する蛋白高次構造の研究」

熊本大学大学院 医学薬学研究部 講師 松本知明

ミルクは乳幼児の基本となる食品ですが、アレルギーのため飲用できないことも多いです。そのため栄養障害になることもあります。従来から、牛乳に蛋白分解酵素を加えて分解し、アレルギーを起こさない大きさのペプチドにする手法で治療用ミルクが製造されてきました。しかし、この手法ではミルクに酵素が混入してしまいます。味も苦く、また栄養面でも問題がありました。ミルクは乳幼児に大量に、かつ長期に飲まれる訳ですから、より安全で風味を残す製法が求められます。

私は牛乳の中でも最もアレルギー活性の高いβ-ラクトグロブリンに通電すると、その陰極側でアレルギー性が著しく低下する現象を発見しました。この現象を蛋白生化学的に解明するための研究を浦上食品・食文化振興財団に申請し、

助成をいただきました。研究の結果、この蛋白はS-S結合を介した2量体という形でアレルギー性を持つこと、蛋白表面の2ヶ所のペプチド配列が重要であることが分かりました。陰極側ではS-S結合に因らない2量体が作られ、かつ重要と思われるペプチド配列が表面からなくなること分かりました。

陰極側で作られる2量体の結晶化もほぼ終わりまして、エックス線を用いた構造解析の準備をしているところです。また、食品としての官能試験も行っておりまして、乳清に通電しても風味に問題ありません。この手法を発展させ、より安全でおいしい治療用ミルクを作ろうと励んでおります。

(この研究は研究報告書Vol.15に収められています。)

食品加工技術に関する研究

(独)農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 関西大学 化学生命工学部	ユニット長 教授	植村 邦彦 土戸 哲明	300万円 285万円
--	-------------	----------------	----------------

食品と健康に関する研究

弘前大学 農学生命科学部	准教授	高田 昇	300万円
首都大学東京 人間健康科学研究科	助教	眞鍋 康子	300万円
早稲田大学 理工学部	教授	柴田 重信	290万円
北海道大学大学院 薬学研究院	准教授	上原 孝	300万円
東京薬科大学 薬学部	助手	大沼 友和	200万円
山梨大学大学院 医学工学総合研究部	教授	中尾 篤人	200万円
昭和大学 薬学部	講師	堀 由美子	255万円
京都大学大学院 薬学研究科	教授	掛谷 秀昭	300万円

香辛料食品に関する研究

東京大学大学院 総合文化研究科	助教	新井 秀明	110万円
奈良女子大学大学院 理学系研究科	教授	三木 健寿	300万円
大阪府立大学 理学系研究科	准教授	古田 雅一	160万円

食嗜好に関する研究

新潟大学大学院 自然科学研究科	教授	大坪 研一	300万円
広島修道大学 人文学部	教授	今田 純雄	300万円

食の安全性に関する研究

大阪市立環境科学研究所 微生物保健担当	研究員	中村 寛海	237万円
シュトゥットガルト大学 環境技術社会学科	フェロー研究員	西澤 真理子	300万円

●カレー再発見フォーラムへの協賛

インドを故郷としながらも日本で独自の食文化を築いたカレーの文化や伝承などを科学的な分野で捉え直し、現代に適合したカレーの価値を再発見することを目的として1999年から活動を開始し、カレーと健康、カレーのおいしさの解明など毎回テーマを決め、年に数回イベントを開催しています。

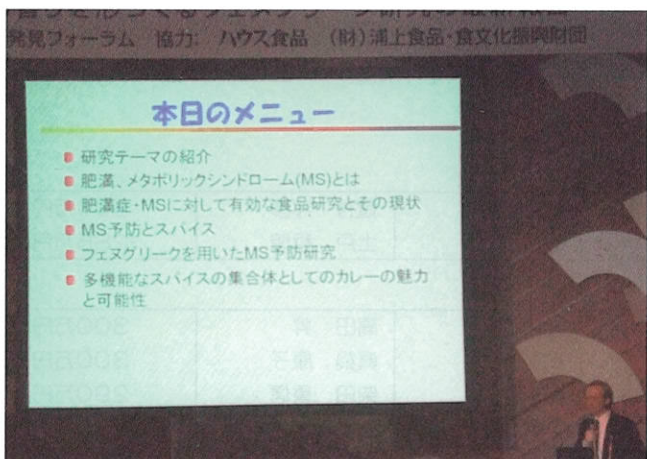
今年は4月東京都、6月広島市、8月仙台市で開催しました。どの会場も関心の高い方々にお集まりいただき盛況でした。

東京会場では、4月からメタボリックシンドローム特定検診が義務化されたことを受け、「スパイスによるメタボリックシンドローム予防の可能性」のテーマで、カレーの香り付けに欠かせないスパイスであるフェヌグreekは肥満に伴う血糖値や血中中性脂肪の上昇を抑制し、また脂肪肝の改善に効果があるという研究成果をもとに講演が行われました。

広島会場では、カレーの肥満予防効果を「メタボリックシンドロームとカレーの可能性」のテ

マで、講演とパネルディスカッションを行いました。摂取したカロリー量は同じでもカレーはほかの食事に比べ燃えやすいという体内に蓄積されにくく、またカレーに含まれる多種のスパイスの効果で自律神経が刺激され満腹感を得やすくなったり肥満が改善されたりするとのお話がありました。

仙台会場では、スポーツ選手をサポートする管理栄養士の先生により「カレーではじまる食トレーニング」のタイトルで講演が行われ、五輪選手だけでなく部活動などを頑張る子供たちもスポーツの資本である体を作る材料でありスポーツのエネルギー源である食は競技の練習、体のメンテナンスである休養と同じくらい大切であること、そしてスポーツをやる上での基礎体力を築き、また怪我を防ぐためにも、食べられる体を作るとはとても大切だということイチロー選手の朝カレーの話を変えて話されました。また料理研究家による胃にもたれない朝カレーのレシピの紹介もありました。



【東京にて：講演】



【広島にて：パネルディスカッション】



【仙台にて：質疑応答】

● 日本未病システム学会学術総会 市民公開講座に協賛

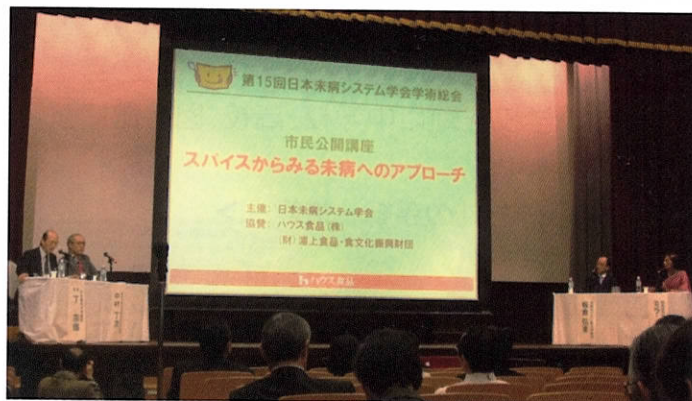
2008年11月2日にお茶の水女子大学、大学講堂にて開催されました第15回日本未病システム学会学術総会 市民公開講座「スパイスからみる未病へのアプローチ」に協賛しました。

座長の日本薬科大学教授の丁宗鐵先生、パネラーの茨木キリスト教大学教授の板倉弘重先生、神奈川県立保健福祉大学教授の中村丁次先生、料理研究家のミラ・メータさんによるパネルディスカッションが行われ、それぞれの先生方がスパイスと健康についてお話しされました。

メータさんは冬には体を温めるスパイスを、年をとって昔ほど胃腸が元気でなくなったら消化を助けるスパイスを使うなど、自分の体と食材、スパイスをよく知って健康ですごしましょうと力強く話され、味噌汁や煮物、炒め物など普段の料理へはスパイスをホールで使うと味に影響はなく効果は期待できると使用例を紹介下さいました。

板倉先生からは心疾患や脳血管疾患になる人もある日突然なる訳ではなくその前に徐々に異常が進行している未病の段階がある。病気に至るまで悪化させることを予防するためには日々の食事で野菜やスパイスの抗酸化作用や免疫力を高める力を上手に利用しましょうと話され、ターメリックを始めスパイスの様々な機能の紹介がありました。

中村先生からは栄養問題はかつて生命の維持(=



栄養欠乏症を防ぐ)ことを扱っていたが、その後健康増進(=生活習慣病の予防・治療)を目的とするようになり、今ではアンチエイジング(=健康寿命の延長)にその主眼が注がれるようになったということ、また、さまざまな家電、電車、エスカレーター等に囲まれ消費カロリーが摂取カロリーに追いつき難い最近では肥満予防のためにDIT(食事誘導性熱代謝=食事をすることで消費されるエネルギー)を高めることが有効で、今後DITの研究をさらに進めていくという話がありました。

最後に丁先生から未病という概念が人々に定着するのに15年かかったが、概念は定着すれば広がっていくものであるからこれからの15年は未病とは切り離せない“食”と未病のかかわりが注目されると話されてパネルディスカッションを締めくくられました。

● 広報活動

○ 研究報告書Vol.16の発行

平成17年から19年に助成した研究のうち、昨年秋から今年の秋までに終了し当財団に提出された研究報告を収めた研究報告書を来年2月に発行します。以前は4月から3月の研究が多かったのですが、最近では秋から秋の研究が主になりました。研究結果がより新鮮な間に報告書が発行できるように従来の11～12月発行から年

明けの発行に変更いたしました。広く研究者や食品産業界の方々などに役立てていただけるように大学図書館や都道府県立図書館に寄贈いたします。これまでに発行した研究報告書(Vol.1～15)は全国各県中央図書館、主だった大学図書館に寄贈してありますのでご利用ください。特に必要な方は財団事務局までご連絡ください。

○ 財団リーフレットの配布、財団ニュースの発行

より多くの方々に財団の事業活動や、寄付金の募集活動などを知っていただくためリーフレットを作成し、各種イベント会場で配布しております。

また、昨年より、ビジュアルな編集による財団ニュースを発行しております。

○ 財団HPの更新

<http://www.urakamizaidan.or.jp>のホームページを作成し、財団活動をタイムリーに改訂し

ております。また、研究助成事業の申請書の入手、ダウンロードにも役立っております。

● 読売写真ニュースを学校に寄贈

食文化の大切さの意識を向上してもらうため「食」は「人」に「良」いこと、元気のもと』の標語を用い、小学校を軸に中学校、高校、図書館に教

材資料として写真ニュースを提供しています。今年度は新たに「食育」に熱心に取り組んでいる学校に設置をお願いしました。

<学校からのお礼の手紙－抜粋－>

私たちへき地学校においては、変化の激しい現代社会の中での確かな社会事をカラー写真ニュースで子供たちが知ることができることは、子供たちの視野を広げ、社会に對峙し、自己の生き方に活用させていただきます。

生徒や先生方からもほしいと希望者が殺到する人気です。文化祭でも新聞部が使用いたしました。

生徒が社会に目を向け、視野を広げるよき教材をご寄贈下さった貴財団のご厚意に、改めて感謝申し上げます。

本校は食や農を通じて「いのち」に関わる教育活動を行っています。世界の情勢やスポーツ・文化などの情報をカラー写真でいち早く得られることはとても刺激になると思います。



また、ニュースを張り替える際には希望者に前のものを譲っておりますが、関心の高いニュース写真には複数の生徒が名乗りを上げ、ジャンケンになることもございました。

生徒たちは図書館前に掲示された話題のニュースに目を留め足を止め、そのニュースについて改めて友人同士の話題に上らせています。

● フードピア金沢を支援

石川県の海の幸を始め旬のものがそろう2月に金沢市を中心に石川県下で加賀野菜や冬の日本海を代表する食材を生かした伝統の技と味、魅力ある地域食談会などが開催される食文化のイベント「フードピア金沢」に対して、第1回(1985年)より支援を行っています。



お問い合わせは下記まで

(財)浦上食品・食文化振興財団

〒102-8560 東京都千代田区紀尾井町6番3号 ハウス食品東京本社ビル

電話：03-3264-5995 FAX：03-3264-6188

E-Mail: main@urakamizaidan.or.jp URL: http://www.urakamizaidan.or.jp