

第6回くすりと食物シンポジウム —健康食品素材を科学する—

日 時 平成15年11月23日(日) 9:30~17:00
 会 場 富山県民会館304号室
 主 催 日本食品薬学会準備委員会 共催 日本生薬学会
 協 賛 富山医科薬科大学・和漢薬研究所, 21世紀 COE 富山推進委員会
 参加費 5,000円

くすりと食物シンポジウムは北川 勲教授(大阪大学名誉教授)らが食品の有効性を物質科学の観点から追及し、議論する場が必要であるとの呼びかけで、第一回が1999年4月大阪で開催され、今回第6回を富山で開催するはこびとなった。将来的には日本食品薬学会の結成を意図したシンポジウムといえる。参加者は、大学、企業、薬剤師それに長野県の霊芝栽培農家も加わり、162名に達した。特に、今回は多糖類を含む健康食品素材にスポットを当てたものである。アップルペクチンは本学医学部の田沢教授により行われ、健康食品素材として注目されている。また、アロエベラの科学に関しては八木 晟福山大学名誉教授により、高分子多糖の代謝、吸収に関しても興味ある研究成果が披露された。今回の企画の焦点は健康食品の売上高で上位を占めるアガリクス、霊芝、鹿角霊芝、メシマコブなどのキノコ類をそれぞれのエキスパートにより講演してもらったことであろう。健康食品市場で激突しているこれらの素材をテーマに同一会場で講演会を行ったことは恐らく初めてであろう。また、近年、痴呆に良いと新聞紙上をにぎわしているヤマブシタケも取りあげてみた。最後には難波恒雄名誉教授(富山医科薬科大学)による歴史からとらえた食文化の講演があった。以下、シンポジウムのプログラムを記す。

1. アップルペクチンの癌抑制と抗酸化作用
田沢 賢次 富山医科薬科大学医学部成人看護学科
2. アロエの抗炎症成分, アロエシンや多糖体について
八木 晟 日本生物製剤研究所 プラセンタ・アロエ研究所
3. メシマコブの免疫調節成分について
太田 富久 金沢大学薬学部
4. 最近の霊芝研究—苦味成分を中心に—
服部 征雄 富山医科薬科大学・和漢薬研究所
5. 鹿角霊芝の抗腫瘍効果
柴田 浩志, 野中 裕司, 中井 正晃, 木曾 良信 サントリー(株)研究センター 健康科学研究所
6. ヤマブシタケ機能性研究の最近の動向
河岸 洋和 静岡大学農学部応用生物化学科
7. 安定栽培で得られたアガリクスと他のキノコ類の Medicinal Supplement としての応用
渡辺 泰雄 東京医科大学薬理学講座
8. 食文化としての薬食同源思想
難波 恒雄 富山医科薬科大学名誉教授

(文責 服部征雄)