

# 腸内細菌およびプロバイオティクスの 免疫調節作用 ～発酵食品の未来～

2013年3月26日(火) 12:30-13:20

M26会場(マルチメディア教育研究棟M206)

座長: 齋藤忠夫先生

(東北大学大学院農学研究科 教授)



講演者: 上野川修一先生

(東京大学名誉教授)



東京大学農学部卒業 農学博士

東京大学農学部助手、助教授を経て、2003年まで東京大学大学院農学生命科学研究科教授、現在東京大学名誉教授、また、2012年まで日本大学生物資源科学部教授。

この間、日本農芸化学会会長を務める。

専門分野は、食品免疫学、腸内細菌学、食品機能学、食品アレルギー学。

現在、財団法人日本ビフィズス菌センター(腸内細菌学会)理事長、日本食品免疫学会会長、一般財団法人糧食研究会会長

受賞: 紫綬褒章、国際酪農連盟賞、日本農芸化学会賞

腸内細菌の研究は17世紀のレーウェン・フックに始まり、19世紀の乳酸菌研究のパスツール、そしてヨーグルト、腸内細菌と健康長寿の研究のメチニコフへと長い歴史をもつ。

そして、長い時を経て現在この領域の研究は急激な進展期に入った。すなわち腸内細菌や有益な細菌であるプロバイオティクスと免疫系との相互作用、そして、その破綻と病気(感染症、アレルギー、自己免疫疾患など)の発症との関連が明らかにされた。その推進役を果たしたのは最近の①腸内細菌群のメタゲノム解析、②免疫系における細菌の認識機構の解明(トル受容体の研究)、③プロバイオティクスやヨーグルトなどの発酵製品の、感染症やアレルギーなど予防治療への臨床研究の進展である。サイエンス誌は以上の領域の研究を宇宙科学などのテーマと共に、その進展が期待されている重要10大科学テーマに挙げている。今回のセミナーではこれらに関連する内容に述べさせていただきたい。

病原体

VS

免疫系

