

発芽の力。

私たちは、発芽がもたらす健康を研究しています。

ランチョンセミナー

日本農芸化学会 2013 年度大会

3 月 27 日 (水) 12:30 ~ 13:20

LS14 発芽と健康機能研究会 B13 会場 (講義棟 B103)

講演 1 栄養学から見た発芽食のすすめ ~発芽ご飯紹介~

管理栄養士 関口絢子 氏

演題 2 発芽食品の過去・現在・未来

信州大学 茅原 紘 氏

演題 3 長寿社会実現に向けた発芽食品の可能性を考える

宮城大学 食産業学部 津志田藤二郎 氏

座長・司会 宮城大学 食産業学部 下山田 真 氏

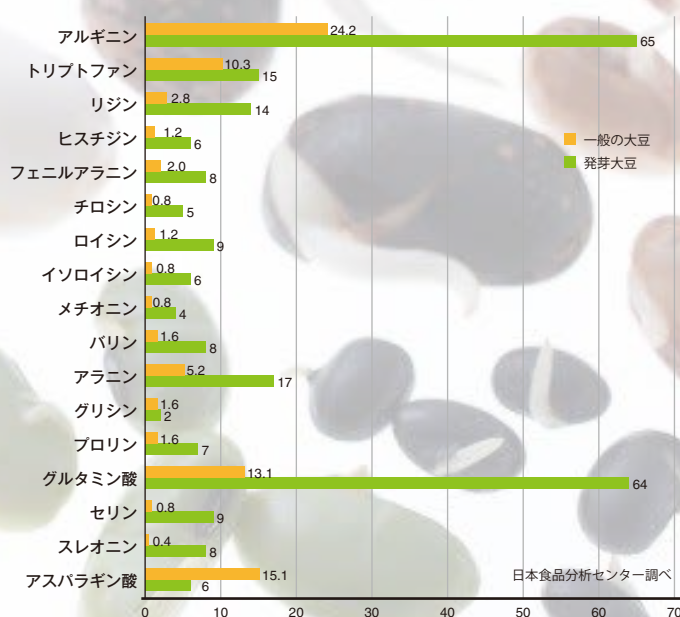
講演内容

食 品機能性研究の目的は、全ての人が寿命の続く限り健康な生涯を全うできる食生活の構築に貢献することです。我々人間の寿命を 100 歳と仮定した場合、理想的な年齢構成における高齢化率は 35% に達します。最も長く生きたフランスのカルマン女史のように、全員が 122 歳まで生きることのできる社会では、高齢化率が 47.5% に至ります。日本は今、超高齢社会であると言われていますが、そのネーミングにはやや重苦しい衰退した雰囲気が漂います。理想的な長寿社会では、高齢者がいることは当然のことであり、「高齢化」をことさら強調することなく、社会の各階層がそれぞれの役割を持ち、必要とされながら寿命を全うできる社会システムの構築と新たな呼び名が求められているように感じます。この長寿社会の実現に貢献する食品開発を目指す食品機能性研究は、1986 年に我が国で台頭し、それが世界に波及し、これまでに様々な研究成果を上げてきましたが、ここでは発芽食品に焦点を当ててその可能性を考えていきます。

発 芽は主に植物の種子が活動を開始し芽を出す過程を意味していますが、この外界への出陣に当たり様々な生理的变化が生じ、それを可能とする栄養素など必要な物質がその過程で生まれ利用されているものと考えられます。ここでは、生命の最初の躍動とも言えるこの発芽過程で生じる GABA やその他の物質に焦点を当て機能性食品開発の観点から私見を述べたいと思います。

食 はヒトの健康維持に欠かすことができません。また、ヒトは自らが口にした食べ物でしかカラダを作ることができません。時代の風とともに「食とアンチエイジング」に高い関心が寄せられるようになりました。その一方で、現代病や心身の不調が問題視されています。厚生労働省の国民健康運動のプロジェクトである「健康日本 21」では、豆類の摂取量を 1 日 100 g 以上という目標があります。この度は、発芽した大豆などを使用した体に優しいお弁当をお作りしました。植物の生命力が生み出す新機能成分、栄養的な付加価値が得られる食事として、お召し上がり頂ければ光栄です。不足しがちな栄養素が補えるよう副菜のバランスも考えて取り合わせています。どうぞお楽しみ下さい。

発芽大豆と一般大豆の遊離アミノ酸含有量の比較 (mg/100g 発芽大豆)



事務局 宮城大学 食産業学部 フードビジネス学科
〒982-0215 仙台市太白区旗立 2-2-1
TEL 022-245-1378 / FAX 022-245-1534
E-mail kanauchi@myu.ac.jp (金内まで)

協賛企業 株式会社ニチレイフーズ 株式会社だいずデイズ
株式会社はくばく 株式会社シードライフテック