

## オリゴ糖生成酵素による美味しい健康法

2015年3月29日(日)12:30~13:20

A41会場(岡山大学津島キャンパス教養A棟4F A41)



演者:佐々木 誠人先生  
(愛知医科大学消化器内科 教授)



座長:柴田 克己先生  
(滋賀県立大学 人間文化学部 教授)

1989年 名古屋市立大学医学部卒業  
2000年 米国ルイジアナ州立大学医学部分子細胞生理学教室研究員  
2003年 名古屋市立大学大学院医学研究科臨床消化器内科学助手  
2004年 同上 病院講師  
2005年 同上 医学研究科消化器・代謝内科代謝学講師  
2009年 愛知医科大学消化器内科准教授  
2013年 同上 教授

日本人の三大死因(がん, 心臓病, 脳卒中)には生活習慣が寄与する。中でもメタボリックシンドローム(内臓脂肪症候群)はその代表であり, 予防・改善には運動や食事といった生活習慣の改善が必要である。過食を避け, バランスの良い食事を摂取することが推奨されているが, 飽食時代の今日においては容易ではない。そのため, 健康食品などの補助食品類を利用した健康法などが考案され普及している。オリゴ糖もその一つで, コレステロールや中性脂肪の低下, アレルギー疾患であるアトピー性皮膚炎を改善する効果, さらに免疫力を高める作用など健康を維持する様々な作用を有することが明らかとなった。しかし, オリゴ糖単独では, メタボリックシンドロームの予防・改善に十分とはいえず, 過食によるカロリーオーバーをいかに抑えるかといった問題が未解決である。

この解決策として, 酵素パワーを活用することで無理な食事制限を行わずに, 美味しく食べて健康を維持する方法を考案した。オリゴ糖は酵素により生成させることが可能であるが, ヒトはオリゴ糖を生成する酵素を備えていない。ある種のオリゴ糖生成酵素を食事と一緒に摂取すれば, 腸管内で摂取した食物からオリゴ糖を生成することが可能となる。これにより健康に良いオリゴ糖を摂取した状態を作り出すのと同時に, 摂取した食物がオリゴ糖に変換された分だけ摂取カロリーが抑制されることになる。即ち, オリゴ糖による健康維持効果と摂食制限とが自然に行えることになる。

この方法を確立するため, 動物やヒトにオリゴ糖生成酵素を実際に投与して, その効果の検証を進めている。本セミナーではこれらの検証研究の結果を紹介し, メタボリックシンドロームの予防・改善効果の可能性, 更に腸内細菌叢の改善を介した各種疾患の予防効果の可能性について考察する。