

# 腸と人と社会の健康

## —そしてプラネタリーヘルスへ—

日時

2023年3月15日(水)  
12:00~12:50

会場

ミーティングルームB

座長

京都大学大学院農学研究科  
**小川 順 教授**

腸から人、社会へ……。腸の健康が人の健康に大きな影響をもたらしているということが、社会の共通認識となってきています。感染症の拡大、政情不安、食料安全保障など、社会の健康が大きく揺らぐなか、社会を構成する人々の健康を支える腸の健康が持つ意味は大きいと考えます。そして腸の健康において大きな役割を担っているのが腸内細菌です。

社会から人、腸へ……。社会の健康をつまびらかにすること、たとえば、文化的背景や共通の食習慣などの観点から健康を俯瞰すると、社会的要素が腸の状態に、ひいては腸内細菌叢の在りように影響を与えていることが見えてきています。

こういった腸・人・社会の相互関係を、最新の情報科学により紐解くことをとおして、人の健康に意味を持つ腸内細菌やその代謝物が特定され、そういった知見の健康維持への活用が模索されています。そしてプラネタリーヘルスへ……。宿主と微生物の関係性は、人のみならずあまたの生物に共通します。植物と根圏微生物との関係性も然りです。これらの関係性の丁寧な理解が、人、社会の健康、そしてプラネタリーヘルスへの第一歩にならうと思うところです。

### 腸内環境研究から創出する新しい創薬・食品モダリティへの展開

医薬基盤・健康・栄養研究所 ヘルス・メディカル連携研究センター

#### 國澤 純 センター長

健康意識が高まる中、「腸内環境」や「腸活」などの言葉が広く知られるようになってきました。このような社会情勢の変化と共に、その背景にある腸内細菌や食と健康との関係を説明する科学的エビデンスが集積しつつあります。また、学術的発展と連動し、特定の細菌を投与することで疾患の予防や治癒を目指すマイクロバイオーム医薬品や新しいプロバイオティクスの可能性が見えてきました。さらには、「ポストバイオティクス」という新しいキーワードのもと、食品成分を基質に腸内細菌が産生する有用物質が、食品やヘルスケア領域を創出する新たなコンテンツとして注目されています。

私たちは現在、食品成分と腸内細菌が形成する腸内環境と健康との関係について、ヒトを対象とした研究と動物モデルを用いた基礎研究とを融合的に進めることで研究の高度化を進めつつ、さらに、得られた知見をもとに、創薬や食品の開発、「個別化栄養」を含めた新たな健康増進システム作りなどへ展開する研究を行っています。本講演では、我々の最近の知見を中心に、自治体や企業と連携した社会実装への取り組みも含めて紹介したいと思います。