



CONTENTS

食物繊維の食事摂取基準 (2015年版) について.....	1
日本食物繊維学会第19回学術集会プログラム	2-7
編集委員会より.....	8

食物繊維の食事摂取基準 (2015年版) について

日本食物繊維学会副理事長 山田和彦

平成26年3月28日に、厚生労働省は「日本人の食事摂取基準 (2015年版) 策定検討会」の報告書を取りまとめ公表しています。平成27年度より5年間使用する予定となる (参照 URL: http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokuji_kijyun.html) ものです。健康の保持・増進, 生活習慣病の発症予防とともに, 重症化予防も視野に入れ策定を行い, 関連する各種疾患ガイドラインとも調和を図っていることが2010年版と趣を異にした点といえます。

食物繊維については, その摂取不足が生活習慣病の発症に関連する報告の多い点から目標量を設定していることは, これまでと同様です。摂取量との関連が最も明らかな生活習慣病は, 心筋梗塞であると考えられ, 文献レビューの結果から各国成人における理想的摂取量 24g/日以上と日本人成人 (18歳以上) の摂取量の中央値 (13.8g/日) との中間値 (18.9g/日) を, 目標量を算出するための参照値としています。具体的には, $18.9 (g/日) \times [性別及び年齢階級ごとの参照体重 (kg) \div 57.8 (kg)]^{0.75}$ の計算式を用い, 得られた数

値の整数化・平滑化を行い算定しています。男性では, 18歳から69歳まで20g以上, 女性では18g以上としています。これらの値は2010年版に近いものでしょう。一方, 小児については, 生活習慣病等との関係についての直接的な根拠や量的な検討に資する情報が十分ではないことから, 1~5歳については, 目標量を設定せず, 6~17歳に限って, 成人と同じ方法で目標量を算出していることが新しい点です。詳しい値は報告書を参照願います。アメリカ・カナダの食事摂取基準では, 14g/1,000kcal/日を目安量としています。目安量や目標量あるいは推奨量の定義, 設定の経緯・意味などを十分に理解しながら, これからの食事について考える必要があるでしょう。

2015年版の策定に基づき, 食品の栄養表示のための栄養素等表示基準値も新たに見直しがなされることでしょうか。この時に, 食物繊維について数値を設定する意義があるのか, あるいはその方法は見出されるのか, 私たちの自由なそして真摯に探究することの大切さが問われることになるかと考えています。

第19回学術集会プログラム

会 場 大妻女子大学 大学校舎 1 階 150 教室
大妻女子大学 地下 1 階アトリウム (懇親会)
学術集会長 青江誠一郎 (大妻女子大学家政学部)

第19回学術集会を、平成26年11月29日(土)、30日(日)に東京都千代田区の大妻女子大学で開催します。特別講演として、昨年までFDAに在籍していました、Barbara Schneeman先生を招聘して、アメリカの食物繊維に関する現状と将来について講演いただく予定です。また、シンポジウムでは、食物繊維の給源として古くから研究されてきた穀物の再発掘を目的として、“Cereal Fiber 研究の最前線”というテーマを取り上げたいと思います。シンポジウムには、ルンド大学のInger Björck先生を招聘して、穀物摂取と消化管ホルモン応答に関するエビデンスを紹介してもらう予定です。久しぶりの都内での開催ですのでルミナコイドに興味のある研究者の皆様、企業の方々の積極的なご参加をよろしく申し上げます。

1. 行事日程

第1日 11月29日(土)	第2日 11月30日(日)
9:00 ~: 一般演題発表	9:00 ~: 一般演題発表
13:30 ~: 評議員会, 総会	11:00 ~: 特別講演2
14:30 ~: シンポジウム(公開) 特別講演1 シンポジウム	13:00 ~: 一般演題発表 14:00 ~: 発表賞授賞式
17:30 ~: 懇親会(アトリウム)	15:00 ~ 17:30: 市民公開講演会(大妻講堂)

2. 参加者へのご案内

- 1) 総会および学術集会受付
受付は開始30分前より、大妻女子大学大学校舎1階150教室前にて行います。当日参加の方は、参加費(講演要旨集込み)をお支払いください。当日受付は、正会員5,000円、学生会員3,000円、非会員6,000円となります。
- 2) 呼び出し、クローク、駐車場、昼食、宿泊等の手配など
 - ・会場での呼び出しは行いません。また、クロークも設置しませんので荷物等は各自で保管して下さい。
 - ・大学周辺には、飲食店やコンビニエンスストアが多数あります。
 - ・事務局では宿泊等の斡旋を行いませんのでご了承ください。また、交通機関・宿泊の手配はお早めをお願いします。
- 3) 懇親会
シンポジウム終了後に懇親会を開催します。事前登録していない方は、受付にてお申し込みください。
日程: 11月29日(土)
場所: 大妻女子大学地下1階アトリウム
会費: 懇親会費6,000円(学生3,000円)
- 4) 会場、運営等に関する問い合わせ先
第19回学術集会実行委員会
〒102-8357 東京都千代田区三番町12
大妻女子大学 家政学部食物学科 栄養学研究室 青江誠一郎 宛
TEL & FAX: 03-5275-6048
E-mail: s-aoe@otsuma.ac.jp

5) 学術集会への交通案内

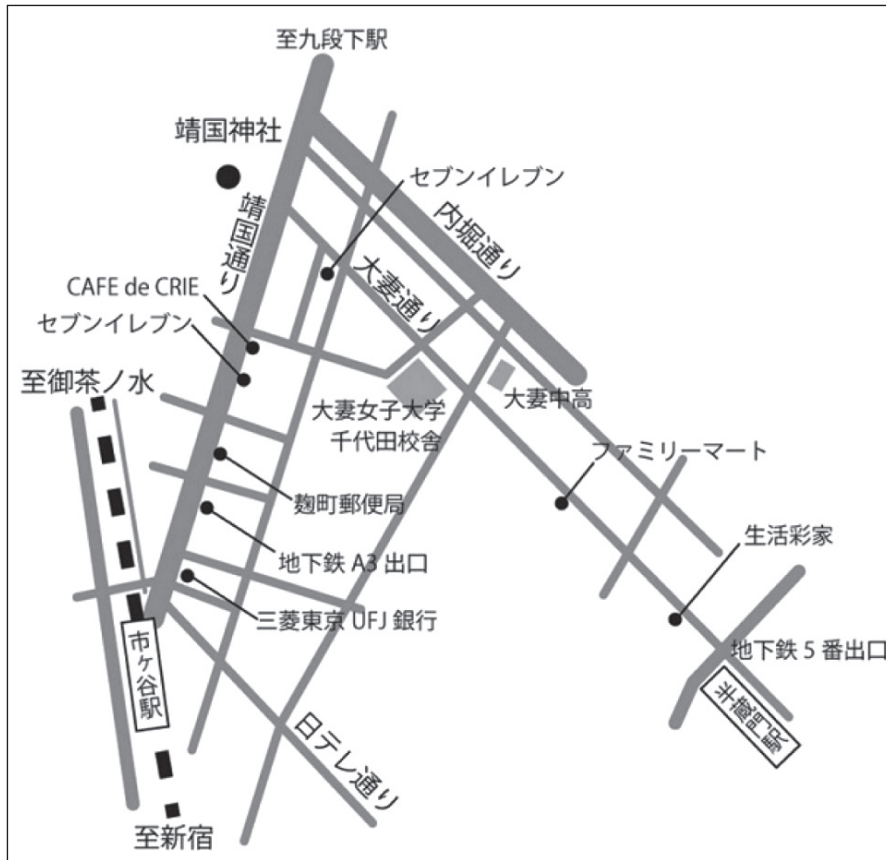
詳しくは、http://www.gakuin.otsuma.ac.jp/university/access/map_chiyoda.html をご覧ください。

最寄り駅：東京メトロ半蔵門線半蔵門5番出口徒歩5分

中央線市ヶ谷徒歩10分

東京メトロ有楽町線市ヶ谷A3出口徒歩10分

東京メトロ東西線九段下2番出口徒歩12分



※演者の都合によりニュースレター No.37でお知らせした講演タイトルならびに演者が一部変更になっております。ご承知おきの程、よろしくお願い致します。

一般講演プログラム

1 日目 11月29日(土) 9:00 ~ 12:28

座長：中村禎子(十文字学園女子大 食・栄養・健康研究所)

演題番号	時刻	演題および演者
1-1	9:00	食物繊維摂取を推奨するメニュー集の活用度に関連する要因 ○三成由美 ¹ , 印南 敏 ² , 徳井教孝 ³ (¹ 中村学園大, ² 東京農業大, ³ 産業医科大)
1-2	9:14	AOAC 公定法 2009. 01 の改良変法による難消化性グルカン, 難消化性デキストリンならびにポリデキストロースの総食物繊維定量の試み ○田辺賢一 ¹ , 中村禎子 ² , 大曲勝久 ¹ , 奥 恒行 ^{1,2,3} (¹ 長崎県立大・院・人間健康科学, ² 十文字学園女子大, 食・栄養・健康研, ³ 保健栄養・糖質科学ラボ)
1-3	9:28	大腸から吸収された短鎖脂肪酸の代謝 - ¹³ C 呼気分析法による検討 - ○若狭麻未 ¹ , 白田好明 ² , 三浦紀称嗣 ² , 宮田富弘 ^{1,2} (¹ 川崎医療福祉大院・健康, ² 川崎医療福祉大院・臨床)
1-4	9:42	加圧熱水を用いた柑橘ペクチン抽出法の確立とペクチンオリゴ糖連続生産法の開発 星野宗広 ¹ , ○末次卓也 ¹ , 出納有理子 ² , 川本順弘 ³ , 荒木宏行 ¹ , 森本 茜 ¹ , 高水 新 ¹ , 後藤元信 ³ , 田中雅裕 ¹ (¹ (一財)マルボシ酢・アスキー食品技術研究所, ² 九州工業大・院, ³ 名古屋大・院)

座長：園山 慶(北海道大・院・農)

演題番号	時刻	演題および演者
1-5	9:56	ペタインによるメチルセルロース溶液の体温感応ゲル化 ○白田好明 ¹ , 三浦紀称嗣 ¹ , 若狭麻未 ² , 朝田久美子 ³ , 刈田朱音 ³ , 宮田富弘 ^{1,2,3} (¹ 川崎医療福祉大院・臨床栄養, ² 川崎医療福祉大院・健康科学, ³ 川崎医療福祉大・臨床栄養)
1-6	10:10	ラット小腸粘膜吸収上皮細胞刷子縁膜スクラーゼならびにイソマルターゼに対する D-アロースの活性阻害様式 ○岡部久美子, 細野 葵, 木津順呼, 山田和彦(女子栄養大・栄養・実践栄養)
1-7	10:24	難消化性デキストリンのラット消化管内動態を解析する ○日野真吾, 近藤位旨, 森田達也(静岡大・農・応生化)
1-8	10:38	フィブロネクチンと相互作用するペクチン分子内構造の解析 ○宮本茉由 ¹ , 北口公司 ¹ , 森雄一郎 ² , 山本宏貴 ² , 伊神孝生 ² , 矢部富雄 ¹ (¹ 岐阜大・院・応生科, ² 三基商事(株))

座長：福島道広(帯畜大・食品科学)

演題番号	時刻	演題および演者
1-9	11:05	高リン食ラットのラッキョウフルクタン摂取によるミネラルの影響 ○岡村友理香 ¹ , 梅林由佳 ¹ , 池田涼子 ¹ , 佐々木 瞳 ¹ , 橋本重優美 ¹ , 菱田優衣 ¹ , 小林恭一 ² , 谷 政八 ¹ (¹ 仁愛大・人間生活・健康栄養, ² 福井県食品加工研)
1-10	11:19	難消化性デキストリン, フラクトオリゴ糖を含む高脂肪高ショ糖食の長期摂取によるラット血中および腸管組織中 GLP-1 レベルへの影響 ○須藤僚也 ¹ , 比良 徹 ¹ , 岸本由香 ² , 原 博 ¹ (¹ 北海道大・院農・応生科, ² 松谷化学工業・研究所)
1-11	11:33	ヒトにおける 1,5-アンヒドログルシトールの血糖上昇抑制作用ならびに生体利用性 ○中村禎子 ¹ , 田辺賢一 ² , 志村二三夫 ¹ , 奥 恒行 ^{1,2,3} (¹ 十文字学園女子大 食・栄養・健康研究所, ² 長崎県立大・院・人間健康科学, ³ 保健栄養・糖質科学ラボ)

座長：江頭祐嘉合（千葉大・院・園芸）

演題番号	時刻	演題および演者
1-12	11:47	キトサンとイヌリンの摂取が高脂肪食摂取マウスの内臓脂肪蓄積に及ぼす影響 ○秋山 隆, 中谷祥恵, 古旗賢二, 和田政裕 (城西大・院・薬)
1-13	12:01	対馬固有種の緑豆マサラのラット脂質代謝に及ぼす影響 ○鈴木太士 ¹ , 金崎 茜 ¹ , 鳥巢雄洋 ¹ , 野口洋平 ¹ , 田辺賢一 ¹ , 中村禎子 ² , 永田保夫 ^{1,3} , 田丸静香 ¹ , 田中一成 ¹ (¹ 長崎県立大学シーボルト校院・人間健康科学, ² 十文字学園女子大, 食・栄養・健康研究所, ³ 長崎大・産学官連携戦略本部)
1-14	12:15	ラット初代培養肝細胞系を用いた D-ブシコース脂質代謝改善作用機序の解明 ○金崎 茜 ¹ , 鈴木太士 ¹ , 鳥巢雄洋 ¹ , 野口洋平 ¹ , 永田保夫 ^{2,3} , 田丸静香 ² , 田中一成 ¹ (¹ 長崎県大シーボルト校・院・人間健康科学, ² 長崎県大シーボルト校・看護栄養, ³ 長崎大・産学官連携戦略本部)

2日目 11月30日(日) 9:00~10:52, 13:00~13:56

座長：西村直道（名寄市立大・保健福祉）

演題番号	時刻	演題および演者
2-1	9:00	米粉レジスタントスターチの <i>in vitro</i> 試験による腸内発酵特性 ○佐川 愛 ¹ , 永田龍次 ¹ , 韓 圭鎬 ¹ , 島田謙一郎 ¹ , 加藤清明 ² , 西村直道 ³ , 福島道広 ¹ (¹ 帯広畜大・食品科学, ² 帯広畜大・地域環境学, ³ 名寄市立大・保健福祉・栄養)
2-2	9:14	難消化性糖質強化全粒粉入り食パンの <i>in vitro</i> 試験における腸内発酵特性に及ぼす影響 ○荒木高弘 ¹ , 韓 圭鎬 ¹ , 島田謙一郎 ¹ , 川上秋桜 ¹ , 井上俊逸 ² , 山田大樹 ^{1,2} , 山内宏昭 ¹ , 西村直道 ³ , 福島道広 ¹ (¹ 帯広畜大・食品科学, ² 数島製パン(株), ³ 名寄市立大・保健福祉・栄養)
2-3	9:28	大腸内環境改善に及ぼす各種ルミナコイドの効果 ○CHEN BIXIAO ¹ , DING YUE ² , 森岡沙亜耶 ³ , 中川智行 ^{1,2,3} , 早川享志 ^{1,2,3} (¹ 岐阜大・院連農, ² 岐阜大・院応生, ³ 岐阜大・応生)
2-4	9:42	フラクトオリゴ糖摂取が大腸内から吸収された短鎖脂肪酸の代謝に与える影響 ○三浦紀称嗣 ¹ , 若狭麻未 ² , 白田好明 ¹ , 宮田富弘 ^{1,2} (¹ 川崎医療福祉大・院・臨栄, ² 川崎医療福祉大・院・健康)

座長：早川享志（岐阜大・応生）

演題番号	時刻	演題および演者
2-5	9:56	難消化性糖質であるイソマルトメガロ糖は腸上皮細胞への直接作用によってバリア機能を増強する ○久米駿介, 熊谷祐也, 石塚 敏, 木村淳夫, 原 博 (北海道大・院農・応生科)
2-6	10:10	絶食ラット腸管粘膜における非消化物質摂取による物理的刺激の役割 ○中島由加里 ¹ , 内田博之 ¹ , 大竹一男 ¹ , 伊東順太 ² , 小林 順 ¹ (¹ 城西大・薬, ² 明海大・歯)
2-7	10:24	難消化性糖類摂取時における腸内ムチン分解細菌 <i>Akkermansia muciniphila</i> の生理的意義の追求 ○水野祐希 ¹ , 浅野真未 ¹ , 鶴田剛司 ² , 森田達也 ³ , 園山 慶 ² (¹ 北大院・生命, ² 北大院・農, ³ 静大・農)
2-8	10:38	フラクトオリゴ糖摂取によるラット盲腸 IgA 分泌促進作用には生理的炎症を伴う ○源田知美 ¹ , 佐々木優太 ¹ , 日野真吾 ¹ , 園山 慶 ² , 森田達也 ¹ (¹ 静岡大院・農, ² 北大院・農)

座長：岸田太郎（愛媛大・農）

演題番号	時刻	演題および演者
2-9	13:00	大豆たん白質食ラットの腸内腐敗物産生に及ぼすラミナランおよびアルギン酸の影響 ○中田 徹, 安 チョア, 高橋 肇, 木村 凡, 久田 孝 (東京海洋大)
2-10	13:14	フラクトオリゴ糖投与ラットの脂肪組織における慢性炎症抑制作用 松村野乃花 ¹ , ○田邊宏基 ¹ , 山本達朗 ¹ , 日野真吾 ² , 森田達也 ² , 西村直道 ¹ (¹ 名寄市立大・保健福祉, ² 静岡大・農)
2-11	13:28	ハト麦由来水溶性食物繊維のアセトアミノフェン誘導性肝障害抑制作用 ○吉成美美佳, 平井 静, 江頭祐嘉合 (千葉大・園芸)
2-12	13:42	米糠由来のアラビノキシラン加水分解物 (HRB) による mitogen-activated protein kinase (MAPK) 経路を介したアセトアミノフェン (APAP) 肝障害抑制について ○杉田俊祐 ¹ , 中間万葉 ¹ , 朱 霞 ² , 猪狩直樹 ² , 平井 静 ¹ , 江頭祐嘉合 ¹ (¹ 千葉大・院・園芸, ² 大和薬品株式会社)

特別講演・シンポジウム プログラム

11月29日(土) 14:30 ~ 17:20

公開シンポジウム テーマ Cereal Fiber 研究の最前線

座長：青江誠一郎（大妻女子大学・家政）

森田達也（静岡大・農）

- 14:30 特別講演1: Dietary Fiber: Current Policy and Future Directions.
バーバラ・シュニーマン（カリフォルニア大学デイヴィス校名誉教授）
- 15:30 1. 穀類の機能性 ~ 多糖類の種類と構造について~
円谷陽一（埼玉大学理工学研究科教授）
- 15:50 2. 穀物繊維の機能性研究に関する最新情報
青江誠一郎（大妻女子大学 家政学部教授）
- 16:10 3. Prebiotic potential of dietary fibre in barley- and legume products
インゲル・ビヨルク（スウェーデンルンド大学機能食品科学センターセンター長）
- 16:50 総合討論 穀物繊維の未来

11月30日(日) 11:00 ~ 12:00

特別講演 2

座長：原 博（北海道大・院・農・応生科）

- 11:00 もう一つの臓器 - 腸内細菌叢の機能に迫る -
福田真嗣（慶應義塾大学先端生命科学研究所）

市民公開講演会

美と健康を支える食物繊維の生かし方

日 時：平成 26 年 11 月 30 日（日）15：00～17：30

場 所：大妻講堂（千代田区三番町 12 大妻女子大学）

主 催：日本食物繊維学会，日経ヘルス 特別協賛：はくばく 後援：アメリカ穀物協会

市民講座① 食物繊維の働きと重要性について 大妻女子大学家政学部 青江誠一郎

市民講座② 食物繊維が豊富な食材を生かした調理法，食べ方 料理研究家 浜内千波

市民講座③ 食物繊維が腸から全身の健康・美容に及ぼすうれしい効果

慶應大学先端生命科学研究所 福田真嗣

トークセッション ゲスト 平子理沙

申し込み：<http://special.nikkeibp.co.jp/as/201407/seniseminar/> に事前申し込みください
（11 月 11 日締切）。

講演者，討論者，座長へのお願い

1) 講演

発表は液晶プロジェクターを用いて行います。本学術集会では質疑応答時間を長くし，各演題の持ち時間を 14 分（発表 9 分，質疑応答 5 分（交代時間含む））としますので，活発な討論をお願いします。パソコンは Windows7（PowerPoint2013）を用意致しますので USB メモリーまたは CD 等をご持参ください。

2) 質疑応答

質問者は座長の指示に従い，所属と氏名を述べてから，ご発言ください。

3) 座長へのお願い

運営の都合上，担当時間 30 分前までに会場に到着し，受付に出席している旨をお知らせ下さい。



編集委員会よりお願い

現在，学会誌に掲載する原稿が不足しております。総説，報文，ノート，論壇，資料，特別寄稿いずれも歓迎いたします。

是非とも投稿をお願いします。

編集委員会より

ニュースレター No.38 をお手元にお届けします。日本食物繊維学会誌がルミナコイド研究と改名されてから4年目に入りました。日本食物繊維学会では、食物繊維に限らず、消化管での作用を通してさまざまな有益な効果をもたらす有用な難消化性食品成分に関する研究交流の場として学術集会を開催しています。大妻女子大で開催される第19回の学術集会も間近に迫ってきました。このニュースレターにありますように、盛りだくさんのプログラムが生まれ、一部は公開となっており、どなたでも参加可能です。お知り合いの非会員の方にも声をかけて頂き、多くの方に参加頂けますことを願っております。(早川)

●平成26年度会費納入のお願い

当学会は、学術集会、公開講演会、学会誌、ニュースレターの発行などの運営を会費に依存しております。平成26年度の会費納入がまだの方は、「平成26年度年会費」と会員番号のご記入を頂き、郵便振替にてお振込み頂きますようお願い致します。振込については、学会ホームページ「年会費」に記載されております。なお、会員番号は封筒の宛名ラベル右下に印字してあります。

平成26年度年会費

正会員 8,000円 学生会員 2,000円 団体会員 10,000円 賛助会員 70,000円 (1口)
卒業・就職などで学生会員でなくなられた方は会員名簿変更届にてお知らせください。

会員状況：平成26年9月30日現在

●会員数 221名 (学生会員34名)
●賛助会員 41社 ●団体会員 10団体 ●名誉会員 8名

【賛助会員】

(株) ADEKA
天野エンザイム (株)
伊那食品工業 (株)
イングレディオン・ジャパン (株)
(株) Fi ニュートリション
MC フードスペシャリティーズ (株)
塩水港精糖 (株)
大塚食品 (株)
大塚製菓 (株)
(株) 荻野商店
(株) カーギルジャパン
花王 (株)
(社) 菓子・食品新素材技術センター
サントリーウエルネス (株)

三和澱粉工業 (株)
(株) J-オイルミルズ
清水化学 (株)
昭和産業 (株)
信越化学工業 (株)
全国精麦工業協同組合連合会
太陽化学 (株)
ダニスコジャパン (株)
DSP 五協フード&ケミカル (株)
(株) 東洋新薬
永倉精麦 (株)
日清食品ホールディングス (株)
日清ファルマ (株)
日本ケロッグ合同会社

日本食品化工 (株)
日本甜菜製糖 (株)
日本澱粉工業 (株)
日本バイオコン (株)
ネキシラ (株)
(株) はくばく
(株) 林原
(株) ファンケル
フジ日本精糖 (株)
松谷化学工業 (株)
雪印メグミルク (株)
ロケットジャパン (株)
和光純薬工業 (株)
(五十音順)



日本食物繊維学会

Newsletter No.38

発行日： 2014年11月4日
発行人： (社) 日本食物繊維学会理事長 奥 恒行
編集人： 海老原 清, 早川 享志
印刷所： 江戸クリエート株式会社
〒113-0033 東京都文京区本郷 3-43-16
成田ビル

(社) 日本食物繊維学会事務局
株式会社同文書院 気付
〒112-0002 東京都文京区小石川 5-24-3
E-mail: jdf.office@luminacoids.jp
TEL: 03-3812-5151 FAX: 03-3812-8456
URL: <http://jdf.umin.ne.jp>