日本食物繊維学会
Jdf Newsletter
Japanese Association for Dietary Fiber Research
No.39
May 2015

CONTENTS

日本食物繊維学会第 20 回学術集会の御案内 …… 1
第 20 回学術集会開催および演題募集のお知らせ …… 2-3
News　日本食物繊維学会　第 19 回学術集会報告 …… 4
News　日本食物繊維学会　学会賞受賞者紹介 …… 5
News　日本食物繊維学会第 19 回学術集会　発表賞受賞者紹介 …… 5
News　日本食物繊維学会　市民公開講演会報告 …… 6
Topics　産学協議会の報告 …… 7
編集委員会より …… 8

第 20 回学術集会の御案内

第 20 回学術集会を開催するにあたって

第 20 回学術集会長　井上　修（伊那食品工業株式会社・代表取締役社長）

日本食物繊維学会第 20 回学術集会を平成 27 年 11 月 28 日（土）と 29 日（日）の日程で，長野県伊那市にあります弊社にて開催させて戴きます。伊那市は，東に南アルプス，西に中央アルプスを仰ぎ，南北に諏訪湖を基点とする天竜川が流れる南信州・イナバレーの中心に位置し，自然豊かな風光明媚な場所です。そして学術集会は，約 3 万坪の松林に囲まれた弊社「かんてんぱぱガーデン」内で行います。「かんてんぱぱガーデン」には弊社本社・研究棟・工場の他に自社で運営する美術館やメセナホール・レストランなどもあり，毎年 35 万人以上訪れる観光スポットになっています。今回の開催は晩秋で一般のお客様も一段落した落ちついた時期になります。ご参加の先生方には活発な議論の後，ガーデン内を自由に散策されて，リフレッシュの機会にして戴ければと思っております。

弊社は本学会が日本食物繊維研究会として運営されていた時代から，協賛企業として参画させて戴きお世話になって参りました。ご存知の通り弊社は，食物繊維がほとんどの成分である寒天のメーカーでございます。寒天は 400 年の歴史を持つ伝統食品で，多くの皆様にご愛顧戴いている食品です。そこで企業が行う学術集会として，寒天をはじめとする海藻食物繊維にスポットを当てて，特別講演・シンポジウムを計画しております。日本人の食物繊維摂取量が増えていない現状もあり，日本一の長寿県である長野県を本拠地とする食品メーカーの立場から少しでも発信できればと考えております。

場所柄，交通に多少不便なこと，企業主催でもあり至らぬ点多々あろうかと存じますが，皆様のご協力を得ながら是非素晴らしい集会にして参りたいと存じます。どうぞ多くの方々に第 20 回学術集会にご参集戴きますようお願い申し上げます。

第 20 回学術集会開催および演題募集のお知らせ

1. 第 20 回学術集会開催のご案内

（1）日　時：平成 27 年 11 月 28 日（土），29 日（日）

（2）会　場：

学術集会：伊那食品工業株式会社　かんてんぱぱガーデン内（西ホールおよびかんてんぱぱホール）

懇 親 会：ホテル「駒ヶ根高原リゾートリンクス」（学術集会会場より車で 20 分）

（3）日　程：

第 1 日　11 月 28 日（土）

9：00 ～：一般演題発表
13：00 ～：評議委員会，総会
14：00 ～：特別講演
15：00 ～：シンポジウム，懇親会

第 2 日　11 月 29 日（日）

9：00 ～：一般演題発表
13：00 ～：発表賞授賞式
14：00 ～：市民公開講演会

（4）講演および討論

発表は液晶プロジェクターを用いて行います。討論を尊重するため，各演題の持ち時間をなるべく長くする（標準 15 分）予定ですが，演題申込数によって持ち時間を変更することがあります。演題の発表日程，および発表の詳細に関しては後日改めてご案内します。パソコンは Windows（PowerPoint 2013）を用意します。

（5）総会および学術集会受付

受付は開始 30 分前より，伊那食品工業株式会社　R&D センター 1 階にて行います。当日参加の方は，参加費・会場費（講演要旨集込み）・懇親会費をお支払い下さい。

（6）参加費

・オンライン事前登録（銀行振込）http://jdf.umin.ne.jp（平成 27 年 7 月 1 日より受付開始）
正会員 4,000 円，学生会員 2,000 円，非会員 5,000 円，懇親会費 6,000 円（学生 3,000 円）
・当日受付
正会員 5,000 円，学生会員 3,000 円，非会員 6,000 円，懇親会費 7,000 円（学生 3,000 円）

（7）呼び出し，クローク，昼食，駐車場，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ください。
・昼食は，弁当（1 個 1,000 円）で販売する予定です。（前日までの受付となります。事前登録時にお伺いします。当日分予約は不可） 尚，かんてんぱぱガーデン内にはレストランが 3 つございます。
・駐車スペース（無料）はかんてんぱぱガーデン内に十分ございます。
・事務局では，宿泊等の斡旋を行いませんので直接予約をお願いします。但し，懇親会を行う「駒ヶ根高原リゾートリンクス（TEL．0265-82-8511）」には 60 室ほど部屋の確保をお願いしています。日本食物繊維学会学術集会に参加と申し出て戴くと特別料金で宿泊して戴けるようになっています。宿泊の手配はお早めにお願いします。

（8）学術集会会場への交通案内

・高速バス（中央高速道路）を利用

新宿駅西口(新宿高速バスターミナル)よりほぼ1時間おきに高速バス(駒ヶ根行き)が出ています。
名古屋駅（名鉄バスセンター）よりほぼ1時間おきに高速バス（伊那市行き）が出ています。
伊那バスターミナル下車（かんてんぱぱガーデン会場まで車で約 15 分）

・JR（中央本線）を利用　（新宿より，名古屋より）
伊那市駅下車（かんてんぱぱガーデン会場まで車で約 15 分）

・車を利用（カーナビの電話番号検索 TEL．0265-78-2002）
かんてんぱぱガーデン（https://www.kantenpp.co.jp/garden/accessmap.html）
東京から中央高速道路伊那 I.C. より約 20 分
名古屋から中央高速道路駒ヶ根 I.C. より約 20 分

（9）懇親会会場への交通案内

・高速バス（中央高速道路）を利用
新宿駅西口(新宿高速バスターミナル)よりほぼ1時間おきに高速バス(駒ヶ根行き)が出ています。
名古屋駅（名鉄バスセンター）よりほぼ1時間おきに高速バス（伊那市行き）が出ています。
駒ヶ根バスターミナル下車（ホテル駒ヶ根高原リゾートリンクスまで車で約 10 分）

・JR（中央本線）を利用　（新宿より，名古屋より）
駒ヶ根市駅下車（ホテル駒ヶ根高原リゾートリンクスまで車で約 10 分）

・車を利用
駒ヶ根高原リゾートリンクス（懇親会）（http://www.komagane-linx.co.jp/access/index.html）
東京・名古屋ともに中央高速道路駒ヶ根 I.C. より約 5 分

学術集会・懇親会会場までの詳細な交通のご案内は，後日学会ホームページ及びメールマガジンに掲載します。

2. 一般演題申込要領

（1）申込期限

平成 27 年 9 月 19 日（土）必着のこと

（2）申込

日本食物繊維学会ホームページより受付いたします。
http://jdf.umin.ne.jp/（平成 27 年 7 月 1 日より受付予定）

（3）講演要旨作成要領

日本食物繊維学会誌 19 巻 1 号ならびにホ―ムページに掲載する予定です。

（4）その他

1）発表者は本学会会員であることが必要です。
2）演題の採否，講演日時などはプログラム委員会にお任せください。
3）表彰に関する申込み方法などの詳細はホームページに掲載する予定です。
適宜，ホームページ（http://jdf.umin.ne.jp/）の確認もお願いします。

（5）演題申込，会場，運営などに関するお問合せ先

【第 20 回学術集会実行委員会】
〒 399-4498　長野県伊那市西春近広域農道沿い　R&D センター
伊那食品工業株式会社　　開発本部　上島　上　宛
TEL　0265-78-1121　　FAX　0265-78-4441　　E-mail：tkami@kantenpp.co.jp

（6）入会などに関する問い合わせ

一般社団法人　日本食物繊維学会　事務局
〒 112-0002　東京都文京区小石川 5-24-3　株式会社同文書院気付
Tel：03-3812-5151　　Fax：03-3812-8456
E-mail：jdf.office@luminacoids.jp

日本食物繊維学会　第 19 回学術集会報告

日本食物繊維学会第 19 回学術集会を終えて

第 19 回学術集会長　　青江誠一郎（大妻女子大学家政学部）

平成 26 年 11 月 29 日（土），30 日（日）に大妻女子大学にて日本食物繊維学会第 19 回学術集会を開催させていただきました。200 名を越える参加をいただきましたこと，20 社を越える企業様からの広告，飲料等の支援をいただきましたこと，ここに改めて感謝申し上げます。本学術集会では，一般演題のディスカッション時間を長くするために，シンポジウムを 1 つに絞りました。一般演題は 26 題集まりました。今回は，若手の発表賞の応募が多かったことは，学会の活性化の上で好ましいことでした。シンポジウムは，“Cereal Fiber 研究の最前線”と題して公開シンポジウムの形式を取りました。シンポジウム内で特別講演 1 をカリフォルニア大学ディヴィス校名誉教授のバーバラ・シュニーマン先生にお願いしました。“Dietary Fiber: Current Policy and Future Directions”という題で，FDA 在籍時に関わりました食物繊維のヘルスクレームを中心にお話をいただきました。シンポジウム 1 では，埼玉大学理工学研究科教授の円谷陽一先生に，「穀類の機能性 ～ 多糖類の種類と構造について～」と題して穀物多糖類の種類や構造について勉強させていただきました。シンポジウム 2 では，学術集会長の青江が「穀物繊維の機能性研究に関する最新情報」と題して，人を対象とした国内外のエビデンスを紹介しました。シンポジウム 3 では，スウェーデンルンド大学機能食品科学センター長のインゲル・ビヨルク先生に，“Prebiotic potential of dietary fibre in barley- and legume products”と題して大麦や豆類のプレバイオティクス機能をセカンドミール効果や GLP-1 分泌など，人を対象としたエビンスの紹介をいただきました。最後に，総合討論の時間を長めに設け，かつ同時通訳をお願いしました結果，活発な討論ができました。2 名の外国人の招聘ならびに同時通訳の設置に際しましては，株式会社はくばく様のご支援により可能となりました。改めまして感謝申し上げる次第です。2 日目には，特別講演 2 として，慶應義塾大学先端生命科学研究所の福田真嗣先生に，「もう一つの臓器　－腸内細菌叢の機能に迫る－」と題して，腸内細菌叢解析の最新情報と疾病との関連について詳しくお話をいただき，活発な討論がなされました。この分野も新たな展開が期待できそうであり，食物繊維研究の広がりが期待できる内容でした。

左よりビヨルク先生，シュニーマン先生，円谷先生，青江（筆者），森田先生（座長）

News

日本食物繊維学会　学会賞受賞者紹介

平成 26 年 11 月に開催されました第 19 回学術集会におきまして，奥理事長から受賞者に表彰状と盾が贈られました。受賞された江頭先生にお祝い申し上げます。

なお，学会賞の副賞に支援を賜りました松谷化学工業株式会社に深謝いたします。

受賞者：江頭祐嘉合さん（千葉大学大学院園芸学研究科）

江頭祐嘉合さん(左)と奥理事長

受賞研究

「難消化性食物成分の脂質代謝改善および炎症抑制における作用機序に関する研究」

News

日本食物繊維学会　第 19 回学術集会発表賞受賞者紹介

平成 26 年 11 月 29 日・30 日に大妻女子大学にて開催されました第 19 回学術集会におきまして，発表賞に応募のありました演題の中から，以下の 4 名が受賞されました。

受賞された方々にお祝い申し上げます。

発表賞受賞者（左から，源田さん，水野さん，中島さん，久米さん）と奥理事長

受賞者：源田知美さん（静岡大学大学院）

一般講演　演題名

「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」

共同発表者：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）

受賞者：水野祐希さん（北海道大学大学院）

一般講演　演題名

「難消化性糖類摂取時における腸内ムチン分解細菌 *Akkermansia muciniphila* の生理的意義の追求」

共同発表者：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）

受賞者：中島由加里さん（城西大学大学院）

一般講演　演題名

「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」

共同発表者：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）

受賞者：久米駿介さん（北海道大学大学院）

一般講演　演題名

「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」

共同発表者：熊谷祐也，石塚　敏，木村淳夫，原　博（北海道大・院農・応生科）

News

平成 26 年度日本食物繊維学会市民公開講演会実施報告

平成 26 年度の市民公開講演会は，平成 26 年 11 月 30 日（日）に大妻女子大学大妻講堂において「美と健康を支える食物繊維の生かし方」というテーマで実施しました。本公演会は，日本食物繊維学会と日経ヘルス様の主催ならびに，株式会社はくばく様の特別協賛により開催されました。また，アメリカ穀物協会様より後援をいただきました。この場をお借りして改めて御礼申し上げます。参加者は 402 名で，今回のテーマの影響か女性が 90% で，20-30 歳代の会社員が大半を占めました。市民講座①では「食物繊維の働きと重要性について」という演題で，第 19 回学術集会長の青江が講演しました。一般の方にわかりやすく，食物繊維の定義や種類，穀物の食物繊維の重要性と健康への寄与について解説しました。②では，「食物繊維が豊富な食材を生かした調理方法，食べ方」という演題で，ファミリークッキングスクール主宰の料理研究家，浜内千波さんに上手な食物繊維の摂り方，料理のレシピなどを紹介いただきました。特に，大麦をはじめとした穀物の賢い調理法の紹介が人気であったようです。③では，「食物繊維が腸から全身におよぼす健康へのうれしい効果」という演題で，慶応義塾大学生命先端科学研究所の福田真嗣先生に，ヨーグルトや食物繊維の摂取が腸内細菌叢にどのような影響を与えるのか，腸内細菌と疾病の関わりについてわかりやすく解説いただきました。株式会社はくばくの斉藤雄太さんからの企業メッセージに続いて，「美と健康の食物繊維の魅力を再発見！」と題して 3 人の演者に加え，モデルの平子理沙さんにも参加いただき，トークセッションを行いました。モデルさんの日常の食事，ヨーグルトや食物繊維の活用法，魅力などをそれぞれの立場から紹介しました。参加者からは，「食物繊維を自分の食生活の中にもっと摂り入れたいと思った」,「生活改善に役立てたかった」,「大学生の娘と食に関係した事に興味を持ち勉強している為，体内環境を整える事の大切さを仕事としていきたいと思っている」,「常に便秘ぎみなので食物繊維を勉強して改善したいと思った」というご意見・ご感想をいただきました。学会活動の一環として研究成果の一般市民への還元を目的に毎年実施している公開講演会ですが，多くの企業様，団体様のご支援により成功裏に終えることができました。

（青江誠一郎　記）

左より，平子さん，福田先生，浜内さん，青江（筆者）

Topics

産学協議会の報告

平成 26 年度の産学協議会は平成 27 年 3 月 20 日（金）に（独）国立健康・栄養研究所において開催され，青江総務担当理事の開会挨拶に引き続き，3 つの講演が行われました。

最初は消費者庁食品表示企画課西尾素子氏より「食品の新たな機能性表示制度（機能性表示食品制度)」についてご講演頂きました（写真)。その内容は，機能性表示食品制度が作られるに至った経緯，食品表示基準，届出制のガイドラインについてでした。機能性表示食品とは，「安全性，機能性に関する一定の科学的根拠に基づいて事業者の責任おいて一定の保健の目的が期待できるもの」として，消費者長長官に届け出たものとされています。平成 25 年 6 月 14 日に閣議決定された規制改革実施計画に端を発していますが，同時決定された日本再興戦略では，米国のダイエタリーサプリメントの表示制度を参考に，いわゆる健康食品等の加工食品および農林水産物に関し，企業等の責任において科学的根拠をもとに機能性を表示できる新たな方策として検討されました。その目的は，食の有する健康増進機能の活用を念頭に，食の有する健康増進機能の解明・評価や，健康増進機能を有する食材・食品の開発・普及促進を図ることにあります。新制度に向けての基本的な考え方は，安全性の確保は言うまでもなく，消費者の誤解を招かない，自主的かつ合理的な商品選択に対する表示制度であることが必要で，機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠の設定，適正な表示による消費者への情報提供が重要な位置を占めます。こうした意味で，誤認のない食品の機能性表示が重要になってきます。対象食品は，食品全般ですが，アルコール含有飲料や，ナトリウム・糖分・糖質等を過剰摂取させる食品は除かれます。また，機能性関与成分が明確であり，食事摂取基準が定められた栄養素でないことも対象食品となるかの判断に関わっています。こうした対象食品は，販売日の 60 日前までに消費者長長官に届け出る必要があります。対象者に関しては，「疾病に罹患していない者の健康の維持または増進に役立つ」などの表現が考えられますが，「疾病リスクの低減にかかる」という表現は，医薬品と誤認される恐れがあるので避けなければならない表現となります。今回，ガイドラインについての資料はありませんでしたが，機能性表示食品の届出に関してはガイドラインを参照下さいとのことでした。食物繊維は対象になるのか，一日当たりの量で示す意味はあるか？など，活発な質疑が多くの参加者の関心を物語る講演でした。

次いで，名古屋文理大学清水俊雄教授により，「新たな機能性表示の科学的根拠：臨床試験とシステマティクレビュー」と題して講演を頂きました。制度の経緯については，先の講演でも示されたとおりですが，当日付の日経新聞に「食の新表示・上」として記事が掲載されており，マーケット活性化への期待が込められている状況が紹介されました。食品の機能性について日本で初めて取り上げられたのは，文部省特定研究プロジェクト「体調節機能を有する食品」に始まり，当初は，機能性表示が薬事法にかかわるという問題がありましたが，特定保健用食品制度により機能性表示を可能とし，世界に先駆けた制度として現在に至っています。しかし，莫大な開発予算と時間をかけて開発されている現状では，体力のある企業に限られています。こうした中で，平成 25 年 1 月に健康食品の表示のあり方に関する提議が消費者委員会から出て，栄養機能食品の拡大，特保の迅速化，機能性表示については引続き研究という建議が出ました。同年 6 月には規制改革会議で機能性表示を企業の責任で科学的根拠を基に機能性を表示できる制度を，平成 26 年度中に結論を出し，平成 27 年に施行することが閣議決定となりました。この見本となったのは，アメリカのダイエタリーサプリメント表示制度です。しかし，米国で FDA のガイドラインに沿ったものが実際には 20%程度しかなかったという調査結果を聞くと，国の審査がない状況で，根拠をごまかして効果を謳った商品の出現が危惧され，制度が始まってからの動向が気になるところです。

最後は，エネルギー評価検討委員会委員長で本学会理事長の奥 恒行先生により「ルミナコイド素材のエネルギー評価の留意点と今後の取り組み」について講演頂いた。新しい取組みについては大きな動きは今のところなく，J Nutr Sci Vitaminol 誌（60 巻 4 号 246-254 頁，2014 年）に掲載された記事についての紹介がなされた。用いるサンプル量として現在は 5 g を用いているが，サンプルによっては摂取が厳しいこと，呼気のサンプリング時間間隔，継続時間についてもなかなか決め難く，セルロースでは 10 時間以降水素が出てくるなど，水素の出ない食事の選択も難しいなどの実際の苦労に触れながら説明頂いた。

産学協議会の後は，恒例の懇親会が同研究所食堂において行われ，和気あいあいとした雰囲気の中で歓談が行われた。今回も，松谷化学工業（株）から寄贈頂いたお酒，ワインも大いに役立ったことは言うまでもない。最後に，会場のご提供と運営にご協力頂きました石見先生をはじめとする（独）国立健康・栄養研究所の皆様に御礼申し上げます。　　（早川享志　記）

平成 27 年度市民公開講演会

日時：平成 27 年 11 月 29 日（日）14：00 ～ 16：00
場所：伊那食品工業株式会社　かんてんぱぱホール

市民講座①　「歴史に見る健康－日本の食を考える」　　医学ジャーナリスト　植田美津恵
市民講座②　「食物繊維の最新情報と上手な摂取の仕方について」 大妻女子大学家政学部教授　青江誠一郎
市民講座③　「寒天の食物繊維について」 伊那食品工業株式会社研究開発部長　柴　克宏

編集委員会より

ニュースレターNo.39をお手元にお届けいたします。第20回の学術集会は，伊那食品工業株式会社・代表取締役社長の井上　修様が学術集会長になられて，２つのアルプスに囲まれた長野県伊那市の「かんてんぱぱガーデン」において開催されます。学術集会では，生活習慣病予防が期待できる寒天をはじめとする海藻由来の食物繊維にスポットを当てたシンポジウムが企画され，大変興味深い内容となります。たくさんの方々のご参加をお待ちしております。　（江頭）

論文投稿のお願い

会員の皆様からの論文の投稿をお待ちしております。発表された内容がまとまりましたら，論文等を投稿いただきますようお願い申し上げます。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。

平成27年度会費納入の願い

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27年度の会費を平成27年7月31日までに同封の振込用紙でご納入くださいますようお願いいたします。なお，お振込みの際には，振込用紙通信欄に「平成27年度年会費」と会員番号のご記入をお願いします。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27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（一口）

卒業・就職などで学生会員でなくなられた方は同封の会員名簿変更届けにてお知らせください。

会員状況：平成27年度4月30日現在

●会員数　216名　（学生会員　34名）
●賛助会員　41社　●団体会員　10団体　●名誉会員　7名

【賛助会員】

株式会社ＡＤＥＫＡ
天野エンザイム株式会社
伊那食品工業株式会社
イングレディオン・ジャパン株式会社
株式会社Fiニュートリション
塩水港精糖株式会社
大塚食品株式会社
大塚製薬株式会社
株式会社荻野商店
株式会社カーギルジャパン
花王株式会社
一般社団法人菓子・食品新素材技術センター
サントリーウエルネス株式会社
三和澱粉工業株式会社
株式会社J-オイルミルズ
清水化学株式会社
昭和産業株式会社
信越化学工業株式会社
株式会社神明
全国精麦工業協同組合連合会
太陽化学株式会社
ダニスコジャパン株式会社
DSP五協フード＆ケミカル株式会社
株式会社東洋新薬
永倉精麦株式会社
日清食品ホールディングス株式会社
日清ファルマ株式会社
日本ケロッグ合同会社
日本食品化工株式会社
日本甜菜製糖株式会社
日本澱粉工業株式会社
日本バイオコン株式会社
ネキシラ株式会社
株式会社はくばく
株式会社林原
株式会社ファンケル
フジ日本精糖株式会社
松谷化学工業株式会社
雪印メグミルク株式会社
ロケットジャパン株式会社
和光純薬工業株式会社
（五十音順）

日本食物繊維学会　Newsletter No.39

発行日：　2015年5月30日
発行人：　（社）日本食物繊維学会理事長　奥　恒行
編集人：　早川享志，江頭祐嘉合
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**