



CONTENTS

日本食物繊維学会第24回学術集会を開催するにあたって	1
日本食物繊維学会第24回学術集会開催および演題募集のお知らせ	2-4
News 日本食物繊維学会 市民公開講演会報告	4
News 日本食物繊維学会 第23回学術集会報告	5
News 日本食物繊維学会 第23回学術集会 発表賞受賞者紹介	6
Topics 産学協議会の報告	7
編集委員会より	8

日本食物繊維学会 第24回学術集会のご案内

第24回学術集会長 福島道広 (帯広畜産大学)

日本食物繊維学会第24回学術集会を2019年11月2日(土)と3日(日)の日程で、帯広市と
 かつプラザにて開催させていただきます。本学術集会は、常務理事会や会員皆様の協力を得ながら、
 準備を進め実りのある学術集会にしたいと考えております。

さて、本学術集会は北海道帯広市で24回目を迎えることとなりました。帯広畜産大学は1941
 年に軍馬育成のために帯広高等獣医学校として創立され、その後1949年に我が国唯一の獣医・農
 畜産学系の国立単科大学として設置されました。現在まで獣医学と農畜産学を中心に教育研究を
 行ってきましたが、本学会のルミナコイド研究を軸にした食品学、栄養学、医学、薬学などにつ
 いての研究はマイナーな大学です。しかし最近、帯広畜産大学の学生や若手研究者の間でも腸内
 細菌・代謝産物と宿主のエネルギー調節、免疫機能、肥満や代謝疾患などに興味を持ち精力的に
 研究を行っている傾向が見受けられはじめています。今回の学術集会をきっかけに、より多くの
 学生や若手研究者に興味を持ってもらうことを期待しています。

今回の学術集会も例年に習いすべて口頭発表とし、またできるだけ討論が活発に行われるよう
 な時間設定をしたいと考えております。一般演題にくわえ、一日目にはシンポジウムとして、「腸
 内細菌-宿主のクロスローク」と題して宮田富弘先生(川崎医療福祉大学)、鈴木卓弥先生(広島
 大学)、比良徹先生(北海道大学)、福間直希先生(帯広畜産大学)から、「大腸内短鎖脂肪酸の吸
 収と代謝 -¹³C呼気ガス分析法による解析-」、「腸腎連関と食物繊維-腸管バリアとの関わり-」、
 「難消化性糖質の消化管内分泌系への作用」、「産業動物と消化管内細菌叢-機能性飼料素材の探
 索-」の講演をいただく予定です。奮ってご参集ください。

ちなみに、帯広市は北海道道東の十勝の中心に位置しており、交通の便を考えますと、直接東
 京からとちか帯広空港に入ってくださいか、新千歳空港経由でJR北海道の特急スーパーおおぞら、
 スーパーとちか、または高速バスミルクレーライナーで帯広に入ってください方法しかありません。
 多少交通機関に不便を感じるかもしれませんが、とちか帯広は広大な土地に囲まれ都会の雑多な
 雰囲気は払拭していただけたらと思います。また、近くには十勝川温泉(帯広駅からバスで30分程度)
 もあり泉質はモール温泉(植物起源の有機質を含んだ温泉)です。お時間のある方は是非温泉に
 浸かり疲れをとってはいかがでしょうか。お越しになる際は、予めダイヤの確認をお勧め致します。
 では、皆さんのお越しをお待ちしております。

第24回学術集会開催および演題募集のお知らせ

1. 第24回学術集会のご案内

(1) 日時：2019年11月2日（土）、3日（日）

(2) 場所：とかちプラザ レインボーホール

(<https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/tokachiplaza/a600110tokachiplaza.html>)
ホテル日航ノースランド帯広「フィオーレ」(懇親会)

(3) 日程：

第1日 11月2日（土）

9:00～：一般演題発表

13:00～：評議員会, 総会

14:00～：一般講演発表

15:30～：シンポジウム

「腸内細菌－宿主のクロストーク」

シンポジウム1 大腸内短鎖脂肪酸の吸収と代謝

－¹³C呼気ガス分析法による解析－

宮田富弘（川崎医療福祉大学 医療技術学部 臨床栄養学科）

シンポジウム2 腸腎連関と食物繊維－腸管バリアとの関わり－

鈴木卓弥（広島大学大学院 生物圏科学研究科）

シンポジウム3 難消化性糖質の消化管内分泌系への作用

比良 徹（北海道大学大学院 農学研究院）

シンポジウム4 産業動物と消化管内細菌叢－機能性飼料素材の探索－

福岡直希（帯広畜産大学 グローバルアグロメディシン研究センター）

18:30～：懇親会（ホテル日航ノースランド帯広「フィオーレ」）

第2日 11月3日（日）

9:00～：一般演題発表

12:30～：発表賞 授与式

(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。本学術集会では、各演題の持ち時間を15分（発表10分、質疑応答4分、交代時間1分）とする予定ですが、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。講演用パソコンはWindows10（Powerpoint2016）を用意しますのでファイルを各自のUSBメモリに入れてご持参ください（念のためPDFファイルもお持ちください）。また、Macintoshを使用する場合は、PCとコネクターをご持参ください。

(5) 総会および学術集会受付

受付は開始30分前より、レインボーホール前にて行います。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。

(6) 参加費

- ・オンライン事前登録（銀行振込）<http://jdf.umin.ne.jp>（2019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7,000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8,000円（学生4,000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各自で保管して下さい。
- ・昼食弁当は1個1,000円で販売する予定です（事前登録時にお伺いします）。とちプラザ周辺には、飲食店やコンビニエンスストアがあります。
- ・事務局では宿泊等の斡旋を行って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。

(8) 学術集會会場への交通案内

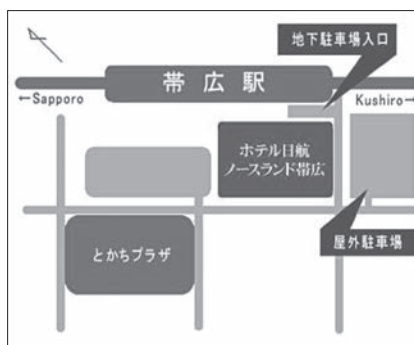
- ・JR利用の場合：帯広駅南口から徒歩3分
- ・空路利用の場合：とち帯広空港から帯広駅バスターミナル行きの連絡バス。（所要時間約40分、料金1,000円、時刻表各飛行機到着後）
- ・タクシー利用の場合：とち帯広空港から帯広駅まで、所要時間約40分、料金7,000円程度。
- ・11月3日（日）の帯広駅からとち帯広空港までバス（13:00頃出発）をチャーターする予定です。利用される方は事前登録時にお伺いします。



JR 帯広駅までのアクセス



学術集會会場



学術集會会場および懇親會会場

2. 一般演題申込要領

(1) 申込期限

2019年8月23日（金）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致します。

<http://jdf.umin.ne.jp/>（2019年7月1日より受付予定）

(3) 講演要旨作成要領

ルミナコイド研究23巻1号に掲載予定です。

(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、講演日時等はプログラム委員会にお任せください。
プログラムは学術集會前に届くよう発送の予定です。
- 3) 表彰に関する申し込み方法などの詳細はルミナコイド研究23巻1号およびホームページに掲載の予定です。
適宜、ホームページ（<http://jdf.umin.ne.jp/>）の確認もお願い致します。

(5) 学術集会全般に関するお問い合わせ先

【第24回学術集会実行委員会】

〒080-8555 帯広市稲田町西2線11番地

帯広畜産大学 生命・食料科学研究部門 福島道広 宛

Tel 0155-49-5557, FAX: 0155-49-5593

E-mail: fukushim@obihiro.ac.jp

(6) 演題登録、参加登録に関するお問い合わせ先

【日本食物繊維学会第24回学術集会実行委員会 参加登録・演題投稿 窓口(運営事務局)】

メディア・プロモーション・サービス (株) 内

〒110-0015 東京都台東区東上野1-6-10 ARTビル4F

Tel 03-5816-1055, FAX: 03-5816-1056

E-mail: jdf@media-ps.jp

(7) 入会等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 内

電話: 03-3812-5151 Fax: 03-3812-8456

E-mail: jdf.office@luminacoids.jp

News

平成30年度日本食物繊維学会市民公開講演会実施報告

平成30年度の市民公開講演会は、株式会社はくばくの特別協賛を受け、12月1日(土)にTKP東京駅セントラルカンファレンスセンターホールにおいて「肌の健康とダイエットの注意点-食物繊維の重要性-」というテーマにて開催されました。

83名の参加者を集め開催された本講演会は、そのテーマも手伝ってか、女性の参加者が多く、子連れでお聞きに来られた若いご夫婦もいらっしゃいました。講演①では「腸を元気にする食物繊維の摂取方法」という演題で、日本食物繊維学会副理事長の青江誠一郎教授(大妻女子大学)から、一般の方にわかりやすく、食物繊維の重要性と健康への寄与について解説をいただきました。②では、「日々の美肌習慣と美容皮膚科クリニックの活用方法」という演題で、アオハルクリニック院長小柳衣吏子先生に、「ウェルエイジング」の視点から、上手な食物繊維の摂取方法や、肌ケアの考え方について、事例を交えてご説明いただきました。③では、「糖質制限の功罪 ~腸への影響も踏まえて~」という演題で、京都府立医科大学大学院医学研究科内分泌代謝内科福井道明先生に、糖尿病患者における食事療法にて、糖質制限がどのような影響を及ぼすのか、多くのエビデンスと共に詳しく解説をいただきました。

講演後の質疑応答においても、参加者から多くの質問が寄せられ、食物繊維とその健康機能性について、巷間でも認知が進んできていること、改めて実感いたしました。

学会啓発活動の一環として、毎年実施している公開講演会ですが、今回も成功裏に終えることができました。ご協力いただいた関係各位にお礼申し上げます。

(小林敏樹 記)



青江先生による講演の様子

日本食物繊維学会 第23回学術集会報告

日本食物繊維学会第23回学術集会を終えて

第23回学術集会長 長澤重俊（株式会社はくばく）

平成30年11月24日（土）、25日（日）に、大妻女子大学にて日本食物繊維学会第23回学術集会を開催いたしました。本集会に150名を越える参加をいただきましたこと、30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、改めて感謝いたします。また集会の運営に当たり、受付、通訳業務にご助力いただいたメディア・プロモーション・サービス（株）様、（株）アクエリアス様、運営実務に携わっていただいた青江誠一郎教授を始めとする実行委員の方々と、これを支えてくれた栄養学研究室の学生諸氏にお礼申し上げます。

本学術集会では、通常であれば二日目に行われる市民公開講演会の日程を一週間後に設定し、一般講演の発表、質疑・応答の時間を十分に取し、議論を深めることとしました。一般演題は22題集まり、学生から気鋭の研究者まで、最先端で質の高い研究発表が相次ぎました。

公開で開催された特別講演会では、国際稲研究所（フィリピン）所長のマシュー・モレル博士より“Increasing Dietary Fibre in Small Grain Cereals”（小粒穀物の食物繊維量の増加について）との演題でご講演いただき、氏がCSIRO（オーストラリア連邦科学産業研究機構）在籍時に開発に携わられた食用大麦、BarleyMax™などの実例を交え、穀類の食物繊維についてお話をいただきました。続くシンポジウムは“全粒穀物の機能性に関する国際シンポジウム”と題し、公開形式で行われました。特別講演1を東フィンランド大学公衆衛生学臨床栄養学研究室のマルユッカ・コルマイネン教授にお願いしました。“Bioactive compounds of whole grain cereals and their health effects”（全粒穀物の生理活性化合物と健康への作用）という演題で、穀物に含まれる食物繊維や他のフィトケミカルについてご講演いただきました。特別講演2では、ルンド大学（スウェーデン）食品技術・工学・栄養学部応用栄養学のアン・ニルソン准教授より“The role of prebiotic grains in metabolic regulation; Colonic fermentation aspects”（代謝調節機能におけるプレバイオティクス穀物の役割：腸内発酵の観点から）と題して、全粒穀物のプレバイオティクス機能を、介入試験の結果を中心にご紹介いただきました。シンポジウム3では、青江先生より“Recent evidence for the effects of whole grain cereals intake on obesity and glucose metabolism in Japanese people”（全粒穀物の摂取が日本人の肥満および耐糖能に及ぼす影響に関する最新エビデンス）との演題にて、全粒小麦と大麦の健康機能に関する日本人を対象とした介入試験の結果を紹介していただきました。講演後の総合討論では質疑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日目には、特別講演2として、CSIROの名誉フェローであるデイビッド・L・トッピング氏より“Resistant starch - an opportunity for food industry and public health”（レジスタントスターチ - 食品業界および公衆衛生における機会）と題して、食物繊維を基質とする腸内メタボライトである、短鎖脂肪酸の機能を中心に、詳しくお話をいただき、世界的な食物繊維研究の潮流を感じ取ることができました。

海外から演者を招聘し、国際色豊かに開催された本学術集会も、多くの方々や企業様、団体様のご助力の下、成功裏に終わることが出来ました。重ねてお礼申し上げます。



写真：左より、森田先生、モレル博士、ニルソン先生、コルマイネン先生、青江先生

日本食物繊維学会第23回学術集会 発表賞受賞者紹介

平成30年11月24日、25日に大妻女子大学にて開催されました第23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3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。

受賞者：川瀬里央さん（岐阜大学大学院）

一般講演 演題名

「貧血ラットにおけるマルチピオン酸の貧血改善効果」

受賞者：川瀬里央¹、

共同発表者：上原純玲¹、川瀬はるか¹、末廣大樹³、深見 健³、中川智行²、島田昌也²、稲垣瑞穂²、早川享志²
(¹岐阜大院、²岐阜大・応用生物、³サンエイ糖化)

受賞者：立岡三沙さん（北海道大学大学院）

一般講演 演題名

「難消化性糖類の摂取がマウス結腸粘膜セロトニン含量に及ぼす影響」

受賞者：立岡三沙¹、

共同発表者：門田吉弘²、栃尾 巧²、名倉泰三³、園山 慶¹
(¹北大院・農、²物産フードサイエンス、³日本甜菜製糖)

受賞者：石田陽亮さん（静岡大学大学院）

一般講演 演題名

「大腸水素による酸化ストレス軽減はビタミンE再生に依存する」

受賞者：石田陽亮¹

共同発表者：日野真吾²、森田達也²、西村直道²
(¹静大院・総合科学技術、²静大・学術院・農学領域)



発表受賞者
(左から川瀬里央さん、立岡三沙さん、石田陽亮さん)と山田理事長

日本食物繊維学会 平成 30 年度産学協議会の報告

2019年4月27日（土曜日）に女子栄養大学（駒込キャンパス）で産学協議会が開催されました。山田和彦理事長の開会の挨拶に引き続き、2つの講演が行われました。1題目は、文部科学省科学技術・学術政策局政策課資源室の松本万里氏による「日本食品標準成分表2015年版（七訂）追補2018について（炭水化物への対応を中心として）」、2題目は一般財団法人日本食品分析センター基礎栄養部の吉田幹彦氏による「AOAC2011.25法による食物繊維分析について」と題する講演が行われました。いずれの講演も今後の公的データ集である「日本食品標準成分表」における食物繊維・難消化性オリゴ糖の分析に関する最新の知見であり、今後食品の栄養成分表示や研究を行う上でも重要な内容でした。

松本氏の講演内容は1950年に初版が出て以来、継続的に改訂されている日本食品標準成分表についての説明、2015年版（七訂）成分表の概要、各年追補による変更点、追補2018年の概要、2020年（八訂）へ向けての今後の課題に関するものでした。その一部を以下紹介します。食物繊維の分析は、五訂以降採用されているプロスキー変法（1991年AOAC法）では、低分子量の食物繊維、レジスタントスターチの一部などは測定できないという問題点がありました。さらに、1990年代の分析法と現在の分析法では酵素処理条件が異なることも課題でした。そこで、AOAC2011.25法の国内食品への適用性を検証し、2018年追補および炭水化物成分別表にAOAC2011.25法による成分値を新たに収載しました。一方、この方法による分析値が無いものに関しては、従来からのプロスキー変法等による数値のみを収載しています。そして従来の「水溶性」食物繊維を「高分子」食物繊維と「低分子」食物繊維に分けて表記しています。このように表記を細分化することにより食物繊維の構成ごとの評価研究の進展や、成分特性データの蓄積に寄与するものと思われま

す。吉田氏はCodexにおける分析法の分類の説明後、低分子水溶性食物繊維を分けて測定できるAOAC2011.25法による食物繊維の分析について、詳細なデータをもとにプロスキー変法と比較して解説されました。AOAC2011.25法では、食物繊維を分析する上で、78%エタノールでは沈殿しない低分子水溶性食物繊維（イヌリン、ポリデキストロース、難消化性デキストリン等）はHPLCで測定し、高分子水溶性食物繊維、不溶性食物繊維は重量法で測定します。この背景として、Codex食品委員会の食物繊維の定義に沿った成分表における適切な分析方法を決定する目的で、平成28年度に文部科学省が調査委員会を立ち上げました。そして日本食品標準成分表における新しい食物繊維分析法の妥当性検証の調査が行われ、その結果、AOAC2011.25法が採用されることとなりました。

会場からも海藻由来の食物繊維の測定時の問題点（粘度）や解決策などのご意見があり、終始活発な議論が行われました。その後、女子栄養大学構内の松柏軒で懇親会が行われました。山田理事長のECO（環境）へのご配慮により今回は立食ではなくディナー形式で行われ、活発な意見交換が行われました。

最後に会場のご提供、ならびに運営にご尽力いただきました山田理事長、青江副理事長、ご関係の方々にお礼申し上げます。

（江頭祐嘉合 記）



松本 氏



吉田 氏

編集委員会より

ニュースレター No.47 をお届けいたします。第24回の学術集会は、帯広畜産大学の福島道広先生が会長となられて、北海道帯広市のとちかちプラザ・レインボーホールにおいて開催されます。シンポジウムでは「腸内細菌-宿主のクロストーク」と題した、大腸内短鎖脂肪酸の吸収・代謝、腸管バリア、消化管内分泌系と腸内細菌の関係など大変興味深い講演が企画されております。たくさんの方々のご参加をお待ちしております。
(江頭祐嘉合)

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、研究ノート、論壇、資料、特別寄稿いずれも歓迎いたします。

2019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。2019年度の会費納入がまだの方は、「2019年度年会費」と会員番号をご記入頂き、郵便振替にてお振り込み下さいますようお願いいたします。振り込みの詳細については、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。

2019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：2019年度5月1日現在

●会員数	215名	(学生会員	44名)		
●賛助会員	43社	●団体会員	9団体	●名誉会員	4名

【賛助会員】43社

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
栄研商事株式会社
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
一般社団法人菓子・食品新素材技術センター
カルビー株式会社
株式会社サナス
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
帝人株式会社
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
日本甜菜製糖株式会社
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
富士フィルム和光純薬株式会社
松谷化学工業株式会社
株式会社マルヤナギ小倉屋
雪印メグミルク株式会社
レッテンマイヤー・ジャパン株式会社
ロケットジャパン株式会社
(五十音順)



日本食物繊維学会

Newsletter No.47

発行日：2019年5月30日
発行人：(一社)日本食物繊維学会理事長 山田和彦
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
コア本郷ビル

(一社)日本食物繊維学会事務局
株式会社同文書院 内
〒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>