



CONTENTS

巻頭言 1
 「日本食における食物繊維に関する研究助成」事業の開始と 2023 年度採択課題 1
 日本食物繊維学会第 28 回学術集会プログラム 2-7
 編集委員会より 8

**東京栄養サミット2021コミットメントに基づく
 本学会の取り組み**

常務理事 園山 慶（北海道大学大学院 農学研究院）

2021 年 12 月 7、8 日に東京栄養サミット 2021 が開催され、本学会が参加している日本栄養学学術連合も以下のようなコミットメントを表明しました (<http://fjns.jp/report1.html>)。

日本栄養学学術連合の各学会がこれまでに取り組んできた「日本の栄養課題解決に関する膨大な研究成果」を調査・整理し、栄養不良の二重負荷に対する日本の食事の有効性を提示し、こうしたエビデンスに基づいた栄養改善を研究から実践につなげる人材を育成することで、世界の栄養課題の解決に資する。

日本栄養学学術連合を構成する各学会の取り組みに組み込み、エビデンスに基づく栄養改善研究を一層進め、その実践に向けて自国ならびに諸外国の若手人材の育成のためのプログラム（例：研究助成、eラーニング・実践講座、専門家海外派遣・交流）を実現する。2030 年までに実施するこれらのプログラムに対し、合計 300 人以上の参加者を見込んでいる。また、その進捗を国際栄養学会議やアジア栄養学会議で報告するとともに、ワークショップ等を開催して情報提供と新たな候補者のリクルートにつなげる。

本学会としては、「日本食における食物繊維摂取の特性の理解」を課題に設定し、具体的な活動として、1. 日本食における食物繊維摂取の質的・量的な特性を理解するために、食物繊維摂取に関する食事調査についての学術論文のレビューを行うとともに、国民健康・栄養調査の結果に基づいて食品群別の食物繊維摂取の特徴を記載し、さらに、2. 食物繊維が腸内細菌叢と宿主のクロストークを調節する主要因であることに着目し、日本食において摂取される食物繊維の生理機能に関する実験研究を行うこととしました。1 に関しては、日本人の食物繊維摂取量、日本食における食物繊維の特徴（穀物、海藻等）、日本人の食物繊維摂取と各種疾患（肥満、糖尿病、ガン等）および生理（排便等）との関連についての学術論文のレビューをするとともに、国民健康・栄養調査の結果を解析し、日本人の食物繊維摂取の特徴を記載することとしています。一方、2 に関しては、NewsLetter 本号の別項に記載の通り、今年度より「日本食における食物繊維に関する研究助成」事業を開始しました。これは、本学会員とりわけ若手会員が行う研究に対して助成（50 万円、1 件/年）を行うものです。今後は本学会としてこれらの取り組みを継続していく予定ですので、会員の皆様のご協力をお願い致します。

**「日本食における食物繊維に関する研究助成」事業の開始と
 2023 年度採択課題**

日本食物繊維学会では、日本食において摂取される食物繊維に関する調査研究ならびに実験研究に対し助成する「日本食における食物繊維に関する研究助成」事業を 2023 年度より開始しました。今年度は 3 課題の応募があり、以下の通り 1 課題が採択されました。

2023 年度採択課題

マコンブ由来難消化性糖質の摂取による腸内
B. acidifaciens の増加とその生理作用
 （田邊宏基，名寄市立大学保健福祉学部）

第28回学術集会プログラム

開 場： 愛媛大学城北キャンパス南加記念ホール
愛媛大学城北キャンパス校友会館・メイプル（懇親会）

学術集会長： 岸田太郎（愛媛大学）

第28回学術集会を、2023年11月4日（土）、5日（日）に対面形式にて開催します。

まだまだ油断はできませんが、新型コロナウイルス感染症にも十分対応し得る社会状況になって参りました。久しぶりに皆様そろって会場にお越しいただき、最新の研究成果を披露し、ルミナコイド研究のこれからについて議論する機会になることを期待しております。発表賞も従来通り選考しますので、活発な討議をお願いします。会員の皆様におかれましては奮ってご参加ください。

1. 行事日程：

第1日 11月4日（土）

9：30～：一般演題発表

13：00～：評議員会・総会

14：30～：シンポジウム

18：00～：懇親会

第2日 11月5日（日）

9：30～：一般演題発表

12：30～：発表賞 表彰式

2. 参加者へのご案内

1) 総会および学術集会参加登録【参加登録最終期限：2023年10月20日（金）】

受付は開始30分前より、愛媛大学南加記念ホール入口ロビーにて行います。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7,000円です。

2) 呼び出し、クローク、昼食、宿泊等の手配など

- 会場での呼び出しは行いません。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。
- 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。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。事前登録の方は、懇親会費 正会員7,000円、学生会員3,000円、非会員8,000円です。当日参加の方は、正会員8,000円、学生会員4,000円、非会員8,000円を当日受付にてお支払いください。

日 程：11月4日（土）18：00～

4) 学術集会に関する詳細や連絡

学会ホームページに掲載します。ご確認をお願いします。

5) 学術集会に関するお問合せ先

【第 28 回学術集会実行委員会】

〒 790-8566 愛媛県松山市樽味 3-7-5

愛媛大学大学院農学研究科生命機能学科 岸田太郎宛

TEL: 089-946-9983 FAX: 089-977-4364

E-mail: kishida@agr.ehime-u.ac.jp

3. 講演者， 討論者， 座長へのお願い

発表は液晶プロジェクターを用いて行います。

1) 講演

- 各演題の持ち時間は 12 分（発表 9 分，質疑応答 3 分）です。PC は Windows (PowerPoint, スライドサイズ 4:3) を用意しますので，発表ファイルを保存した USB メモリーを，発表するセッションの 15 分前までに発表受付に提出してください。発表ファイル名は，演題番号 発表者（所属）としてください。

例) 1-1 食物太郎（食物繊維大）

- 最初のスライドには，演題タイトル，氏名，所属を入れてください。
- 発表時間の厳守をお願いします。

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ください。
- 進行は，通常の学術集会どおり（発表演題名，演者の氏名と所属の紹介，質疑応答）でお願いします。発表賞候補者の演題の場合，その旨を伝えてください。

4. 学術集会会場への交通案内

愛媛大学城北キャンパスへのアクセスは，以下のホームページをご参照ください。

<https://www.ehime-u.ac.jp/about/access/>

5. 市民公開講演会

「愛媛県産ハダカムギをご存知ですか？

～体によくて、おいしい、えひめ農業の将来像～」

【日 時】11月5日（日）14：00～16：30 ※無料

【参加申し込み】事前登録制としています。参加を希望する方は、右記QRコードからお申込みください。または、申込フォーム <https://forms.office.com/r/WD6wbCXRzE> からもお申し込み可能です。

（登録締切：2023年10月31日（火）12：00、

定員 対面：先着200名）

【場 所】愛媛大学城北キャンパス南加記念ホール（愛媛県松山市文京町3）

【主 催】日本食物繊維学会

【共 催】愛媛大学大学院農学研究科附属ハダカムギ開発研究センター、JA 全農えひめ
基調講演「ここまでわかった大麦の健康機能について」

青江誠一郎（大妻女子大学 / 日本食物繊維学会理事長）

シンポジウム

1. 裸麦とは!? 生産・流通について理解を深めてみよう！

毛利光宏（JA 全農えひめ）

2. 裸麦を作って食べて健康に！

荒木卓哉（愛媛大学大学院農学研究科附属ハダカムギ開発研究センター）

3. 松山から世界へ、はだか麦で紡ぐ健康の輪

垣原登志子（松山短期大学）



シンポジウム

1日目 11月4日(土) 14:30～17:30

座長：岸田太郎（愛媛大学大学院）

ルミナコイド研究のこれから

- 講演 1 食物繊維によるムチン分泌促進とその生理的意味
森田達也（静岡大学名誉教授）
- 講演 2 食物繊維と時間栄養学
柴田重信（広島大学大学院医系科学研究科，早稲田大学名誉教授）
- 講演 3 腸内細菌からの贈り物
- 分子状水素の抗酸化機能と生理的意義
西村直道（静岡大学学術院農学領域）
- 講演 4 食物繊維（難消化性糖質）の定量法の問題点ならびにそれらの問題点を改善した
包括的定量法の開発
田辺賢一（中村学園大学栄養科学部）

一般演題プログラム

1日目 11月4日(土) 9:30～11:54

座長 比良 徹（北大院）

演題番号	時刻	演題および演者
1-1	9:30	カボチャ粉末の加工によるレジスタントスターチ含量，胆汁酸吸着能，ラットの脂質吸収に及ぼす影 野村元基 ¹ ，松田寛子 ² ，伊藤大成 ¹ ，内田絵里 ² ，松山莉那 ² ，駒谷初音 ¹ ，平井 静 ¹ ， 奈良井朝子 ² ，○江頭祐嘉合 ¹ (¹ 千葉大院・応用生命化学領域， ² 日本獣医生命科学大・食品科学)
1-2	9:42	A Comparative Analysis of the Effects of Turmeric Starch on Intestinal Environment in Rats ○E. M. A. C. Ekanayake, Seiki Deguchi, Ryuji Nagata, Kenichiro Shimada, Kyu-Ho Han and Michihiro Fukushima (Depart. Life & Food Sci., Obihiro Univ. Ag. & Vet. Medi)
1-3	9:54	河内晩柑果皮摂取によるラット肝臓中性脂肪量減少効果への糖吸収抑制の関与 ○川原京佳 ¹ ，西原一仁 ¹ ，大成奏子 ¹ ，白山ほのか ² ，北澤七海 ² ，秀野晃大 ³ ，八塚愛実 ⁴ ， 岸田太郎 ¹ ，藤谷美菜 ¹ (¹ 愛媛大院・農・生命機能， ² 愛媛大・農・生命機能， ³ 愛媛大・紙産業イノベーション センター， ⁴ 愛媛県産業技術研究所)
1-4	10:06	河内晩柑外皮の摂取によるラット肝臓中性脂肪量減少効果に対するペクチンとその構造の関与 ○西原一仁 ¹ ，池田直人 ¹ ，川原京佳 ¹ ，大成奏子 ¹ ，北澤七海 ² ，白山ほのか ² ，秀野晃大 ³ ， 八塚愛実 ⁴ ，岸田太郎 ¹ ，藤谷美菜 ¹ ，西脇 寿 ¹ (¹ 愛媛大院・栄養科学， ² 愛媛大・栄養科学， ³ 愛媛大・紙産業イノベーションセンター， ⁴ 愛媛県産業技術研究所)

座長 田邊宏基 (名寄市大)

演題番号	時刻	演題および演者
1-5	10:18	難消化性デキストリンの腸内フェノール類産生に与える影響 ○金崎 茜, 木村友紀, 北川真知子, 岸本由香 (松谷化学工業(株))
1-6	10:30	マウスにおいてフルクトオリゴ糖の摂取は盲腸内容物中の microRNA が培養腸内細菌叢の構成に及ぼす影響を変化させる ○安井萌香, 山口万柚子, 逢坂文那, 加藤英介, 園山 慶 (北大院・農)
1-7	10:42	ヒト糞便細菌叢を用いた <i>in vitro</i> 試験におけるセロビオースの腸内発酵特性 ○千葉未久 ¹ , 谷口明日香 ² , 永田龍次 ² , 福間直希 ² , 畑本 彩 ³ , 中山保典 ³ , 韓 圭鎬 ² , 福島道広 ² (¹ 帯畜大院・畜産, ² 帯畜大・生命・食料科学, ³ 帝人(株)・ビオリエ事業部)
1-8	10:54	<i>A. nodosum</i> 由来食物繊維は腸内 <i>B. acidifaciens</i> 数を増加させる ○武市佑梧, 田邊宏基 (名寄市大・保健福祉)

座長 永田龍次 (帯畜大)

演題番号	時刻	演題および演者
1-9	11:06	不溶性食物繊維は線虫 <i>C. elegans</i> の寿命を延伸する ○三浦紀称嗣, 宮田富弘 (川崎医療福祉大・医療技術・臨床栄養)
1-10	11:18	スクロースがコレステロール代謝に及ぼす影響 ○小松豪太 ¹ , 蔡 瑋庭 ¹ , 田中愛健 ² , 佐藤匡央 ² (¹ 九大院・生資環, ² 九大院・農)
1-11	11:30	アルロースによる伸展刺激を介した GLP-1 分泌機構の解明 ○水間志織, 比良 徹 (北大院・農)
1-12	11:42	葉酸過剰モデルマウスの難消化性オリゴ糖含有飼料摂取が母獣ならびに胎仔の酸化ストレス抑制に及ぼす影響 ○奥田明日香 ¹ , 金高有里 ^{2,3} , 田辺賢一 ^{3,4} , 中山敏幸 ⁵ , 下内章人 ⁶ , 奥 恒行 ³ , 中村禎子 ^{1,3} (¹ 十文字学園女子大・院・人間生活, ² 札幌保健医療大・保健医療, ³ 十文字学園女子大・国際栄養食文化健康研, ⁴ 中村学園大・栄養科学, ⁵ 産業医科大・第2病理, ⁶ 中部大・生命健康科学)

13:00 ~ 評議員会・総会

2日目 11月5日(日) 9:30~11:54

座長：唐木晋一郎（静岡県大）

演題番号	時刻	演題および演者
2-1	9:30	ラットおよびヒトの腸内細菌叢によるプロピオン酸生成におけるビタミン B ₁₂ 応答の違い ○橋本 凜 ¹ , 井上 亮 ² , 日野真吾 ³ , 西村直道 ³ (¹ 静大院・総合科学技術, ² 撰南大・農・応生科, ³ 静大・学術院)
2-2	9:42	高スクロース食による脂質代謝異常のフラクトオリゴ糖による改善メカニズム ○小田裕昭 ¹ , 西村直道 ² , 望月 聡 ³ , 斉藤 栞 ¹ (¹ 名大院・生命農, ² 静大・学術院, ³ 大分大・教育)
2-3	9:54	大麦の摂取が老齡モデルマウスの代謝異常に及ぼす影響 ○丸山聡子 ^{1,2} , 石山詩織 ¹ , 小林敏樹 ² , 尾里啓子 ³ , 望月和樹 ¹ (¹ 山梨大院, ² 株はくばく, ³ National Institute of Child Health and Human Development)
2-4	10:06	朝食シリアルが腸内環境に及ぼす影響の評価 ○山内洋輔 ¹ , 増富裕文 ² , 石原克之 ² , Tenagy Hartanto ¹ , 福田真嗣 ^{1,3,6} (¹ 株メタジェン, ² カルビー(株)・研究開発本部, ³ 慶大・先端生命科学, ⁴ 神奈川県立産業技術総合研, ⁵ 筑波大・医学医療系, ⁶ 順天堂大院・医)

座長 鈴木卓弥（広大院）

演題番号	時刻	演題および演者
2-5	10:18	日本食における食物繊維摂取状況に関する研究 ○佐々木菜穂 ^{1,2} , 東泉裕子 ³ (¹ 十文字学園女子大・人間生活, ² 国立健康・栄養研・栄養疫学・食育, ³ 国立健康・栄養研・食品保健機能)
2-6	10:30	<i>Euglena gracilis</i> EOD-1 株由来パラミロン摂取マウスの粘膜 IgA 産生及び反応性 ○佐藤美由紀 ¹ , 西田典永 ² , 内藤淳子 ² , 河野高德 ² , 石橋健一 ¹ (¹ 女子栄養大院・栄養・保健, ² 株神鋼環境ソリューション)
2-7	10:42	パラミロン高含有 <i>Euglena gracilis</i> EOD-1 株摂取が健常人の免疫機能に及ぼす影響の統合的解析 ○河野高德 ¹ , 三浦 徳 ² , 内藤淳子 ¹ , 西田典永 ¹ , 石橋健一 ³ , 安達禎之 ⁴ , 大野尚仁 ⁴ , 内藤裕二 ⁵ (¹ 株神鋼環境ソリューション, ² 株アイメック RD, ³ 女子栄養大・栄養・生体防御学, ⁴ 東京薬大・薬・免疫学, ⁵ 京都府医大・医・生体免疫栄養)
2-8	10:54	きのこの摂取がもたらす腸内の短鎖脂肪酸増加と IgA 産生への影響：ランダム化プラセボ対照二重盲検並行群間試験 西本悠一郎 ¹ , ○川井絢矢 ² , 森光一郎 ² , Tenagy Hartanto ¹ , 小松香織 ¹ , 工藤 徹 ¹ , 福田真嗣 ^{1,3,6} (¹ 株メタジェン, ² ホクト(株), ³ 慶大・先端生命科学研究所, ⁴ 神奈川県立産業技術総合研究所 (KISTEC), ⁵ 筑波大・トランスボーダー医学研究センター, ⁶ 順天堂大院・医)

座長 田辺賢一（中村学園大）

演題番号	時刻	演題および演者
2-9	11:06	由来が異なるサイリウム食物繊維がマウス小腸のタイプ II 免疫に及ぼす影響 ○寒竹 舞, 山本祥也, 鈴木卓弥 (広島大院・統合生命)
2-10	11:18	難消化性デキストリンの継続摂取は短鎖脂肪酸を介して DSS 誘導性大腸炎を軽減する ○山崎杏佳, 金崎 茜, 柴崎涼太, 北川真知子, 岸本由香 (松谷化学工業(株))
2-11	11:30	酪酸は SP1 と AMPK 経路を介して腸管上皮の Claudin-23 発現を高める Wenxi Xu, 石井南葵, Dina Mustika Rini, 山本祥也, ○鈴木卓弥 (広島大院・統合生命)
2-12	11:42	小腸及び大腸粘膜上皮の腸上皮膜機能に対する腸内細菌産生産物の作用 ○唐木晋一郎 ^{1,2} , 塚本滉太 ¹ , 池谷舞桜 ¹ , 鈴木裕一 ² (¹ 静岡県大院・薬食生命科学, ² 静岡県大・食品栄養科学)

12:30 ~ 発表賞 表彰式

編集委員会より

食物繊維の世界市場規模は2021年で67.3億米ドルであり、2022年から2030年までの平均成長率は年9.2%で成長すると予想されています。これは消費者が医薬品から栄養補助食品にシフトしていることの顕れです。日本では、2023年8月25日現在、特定保健用食品として許可された品目は1052品目あり、そのうち食物繊維関連のものは582品目にも及びます。機能性表示食品にも食物繊維関連のものは多く、食物繊維への関心が高いことを示しています。しかし、消費者にとってこれらの食品で食物繊維の効果を実感できなければ、食物繊維への不信にもつながります。日本食物繊維学会は世界でも珍しい食物繊維に焦点を当てた学会です。私たち学会会員は、浮ついた作用の研究ではなく、地に足がついた研究で真の食物繊維の作用を明らかにしていくことが大切でしょう。11月の学術集会でみなさんの成果発表を楽しみにしています。(西村直道)

📧 令和5年度会費納入のお願い

本学会における学術集会や公開講演会の開催、学会誌やニュースレターの発行などのすべての運営は会費に依存しております。令和5年度の会費納入がお済みでない方は、「令和5年度年会費」と会員番号をご記入の上、郵便振替でお振込みいただき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、会員番号は本学会からの封筒の宛名ラベル右下に印字されております。

令和5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：令和5年10月1日現在

●会員数 220名 (学生会員 21名)
●賛助会員 46社 ●団体会員 7団体 ●名誉会員 3名

【賛助会員】

株式会社A D E K A
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
MP五協フード&ケミカル株式会社
塩水港精糖株式会社
王子コーンスターチ株式会社
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
カルビー株式会社
株式会社サナス
サンエイ糖化株式会社
三和澱粉工業株式会社
CMC工業会
株式会社J-オイルミルズ

清水化学株式会社
ジャパンフリトレー株式会社
昭和産業株式会社
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
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
株式会社日清製粉グループ本社
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
株式会社バイオジェノミクス
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
三井物産株式会社
株式会社 Mizkan
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.56

発行日：2023年10月10日
発行人：(一社)日本食物繊維学会理事長 青江誠一郎
編集人：早川享志、西村直道
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
江戸クリエート株式会社内
〒113-0033 東京都文京区本郷 3-43-16
コア本郷ビル
E-mail: jdf.office@luminacoids.jp
TEL: 03-3814-1225 Fax: 03-3814-3215
URL: <http://jdf.umin.ne.jp>