



CONTENTS

日本食物繊維学会第29回学術集会のご案内	1
日本食物繊維学会第29回学術集会開催および演題募集のお知らせ	2-4
News 令和5年度日本食物繊維学会市民公開講座の実施報告	4
News 日本食物繊維学会 第28回学術集会報告	5
News 日本食物繊維学会 第28回学術集会発表賞受賞者紹介	6
Topics 令和5年度日本食物繊維学会 産学協議会の報告	7
編集委員会より	8

第29回学術集会のご案内

第29回学術集会を開催するにあたって

第29回学術集会長 江頭祐嘉合（千葉大学大学院園芸学研究院）

日本食物繊維学会第29回学術集会を、令和6年11月30日（土）と12月1日（日）の2日間、千葉県松戸市の千葉大学園芸学部・松戸キャンパスにて開催いたします。昨年の学術集会は愛媛県（集会長：岸田太郎先生）で開催されましたので、今年は関東での開催となりました。松戸キャンパスは、東京駅や上野駅からのアクセスもよく、2023年放送のNHK朝ドラマ「らんまん」の主人公のモデルとなった植物学者・牧野富太郎博士はかつてここで教鞭をとっておられました。図書館では博士の出版された書籍や雑誌を直接閲覧することができます。また、隣接して戸定邸庭園（水戸藩第11代藩主・徳川昭武が建てた国指定名勝庭園）もごございます。会員の皆様をはじめ多くの方々にこの機会にお越しいただければ幸いに存じます。

今回は「腸内細菌研究の最前線とプレジジョン栄養学」というテーマでシンポジウムを企画いたしました。近年ルミナコイド素材による腸内細菌研究が国内外で盛んに行われております。また、「各個人のそのときの状態において最適な栄養を提案・実行するプレジジョン栄養学」（テラーメイド栄養と同義）も世界的に注目されています。そこで、シンポジウムではこの分野でご活躍の4名の先生方にご講演いただく予定です。まず食品の機能性を研究する上で安全性は大変重要なため、食品安全委員会委員（遺伝子組換え食品等専門調査会）の児玉浩明先生（千葉大学）には「食品の品質・安全性を向上させるプロバイオティクス」と題してご講演いただきます。そして、プレジジョン栄養に関する研究は小田裕昭先生（名古屋大学）に「プレジジョン栄養学－データ駆動型個別化栄養学－」、腸内細菌に関する研究では、園山 慶先生（北海道大学）に「腸内細菌叢－宿主のクロストークを媒介するマイクロRNAと食餌要因」、木村郁夫先生（京都大学）には「短鎖脂肪酸受容体を介した宿主代謝制御」と題してご講演いただく予定です。

市民公開講演会は、「腸内環境改善による生活習慣病予防～食物繊維・レジスタントスターチの活用～」をテーマとして、同じく千葉大学園芸学にて12月1日（日）午後開催いたします。青江誠一郎先生（大妻女子大学）には「発酵性食物繊維の上手な摂取の仕方とその健康効果について」と題して、特別講演でご講演いただきます。その他、「食物繊維と脳腸相関」、「妊娠期の栄養による腸内細菌変化と次世代の生活習慣病」、「レジスタントスターチ」に関する講演もごございます。多くの方々に学術集会および市民公開講演会にご参集いただきますようお願い申し上げます。

日本食物繊維学会第29回学術集会開催 および演題募集のお知らせ

1. 第29回学術集会のお知らせ

(1) 日 時：学術集会：2024年11月30日（土）、12月1日（日）

(2) 場 所：千葉大学園芸学部（松戸キャンパス）合同講義室（E棟2階）
（〒271-8510 千葉県松戸市松戸648）

(3) 日 程：

第1日 11月30日（土）

9：00～：一般演題発表

13：30～：評議員会，総会

14：30～：シンポジウム「腸内細菌研究の最前線とプレジジョン栄養学」

18：00～ 懇親会（松戸キャンパス内）

第2日 12月1日（日）

9：00～：一般演題発表

12：30～：発表賞 表彰式

14：30～：市民公開講座

(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14分（発表10分，質疑応答3分，交代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。PCはWindows（PowerPoint）を用意いたします。

(5) 総会および学術集会受付

受付は開始30分前より，千葉大学園芸学部E棟1階にて行います。当日参加の方は，参加費（講演要旨集込）をお支払ください。

(6) 参加費

- ・オンライン事前登録（銀行振込）<http://jdf.umin.ne.jp>（2024年8月1日より受付開始。11月8日（金）締切予定）
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）
11月30日（土）のみ，お弁当の希望者は1,000円で準備いたします。参加費と同時に
お振込み下さい。
- ・当日受付 正会員5,000円，学生会員3,000円，非会員7,000円，懇親会費8,000円（学生4,000円）（当日受付の場合はお弁当の準備はございません。）

(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下さい。
- ・昼食は，希望者のみお弁当（1,000円）を事前受付いたします（当日受付は不可）。大学構内に飲食店はございませんが，駅前には多くの飲食店，コンビニエンスストア等があります。
- ・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。（参考：松戸駅前にホテル「東横イン松戸駅東口」がございます）

(8) 学術集会会場への交通案内

千葉大学園芸学部のホームページ <http://www.h.chiba-u.jp/access/index.html> をご覧ください。

■ JR 松戸駅東口から（徒歩 15 分程度）

（上野駅から常磐線快速で直通 20 分，東京駅から上野東京ラインで直通 27 分）

2. 一般演題登録要領

(1) 登録期限

2024 年 9 月 20 日（金）必着のこと

(2) 登録

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/>（2024 年 8 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 28 巻 1 号，および学会ホームページ（<http://jdf.umin.ne.jp/>）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。特に学生は必ず会員登録を済ませておいてください。
- 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。
- 3) 発表賞に関する申し込み方法などの詳細は，ルミナコイド研究 28 巻 1 号，および学会ホームページ（<http://jdf.umin.ne.jp/>）に掲載する予定です。

(5) 学術集会に関するお問い合わせ先

江頭祐嘉合

〒271-8510 千葉県松戸市松戸 648 千葉大学園芸学部 食品栄養学研究室

Tel & Fax 047-308-8861, E-mail : egashira@faculty.chiba-u.jp

(6) 参加登録，演題登録に関するお問い合わせ先

【日本食物繊維学会第 29 回学術集会 参加登録・演題登録 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: idf@media-ps.jp

(7) 入会等に関するお問い合わせ

一般社団法人 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

Tel : 03-3814-1225 FAX : 03-3814-3215

E-mail: jdf.office@luminacoids.jp

シンポジウム，市民公開講演会

11月30日（土）千葉大学園芸学部 14：30～

■シンポジウム 「腸内細菌研究の最前線とプレシジョン栄養学」

児玉浩明（千葉大学大学院 園芸学研究院・食品安全委員会委員
－遺伝子組換え食品等専門調査会－）

「食品の品質・安全性を向上させるプロバイオティクス」

小田裕昭（名古屋大学大学院 生命農学研究科）

「プレシジョン栄養学－データ駆動型個別化栄養学－」

園山 慶（北海道大学大学院 農学研究院）

「腸内細菌叢－宿主のクロストークを媒介するマイクロRNAと食餌要因」

木村郁夫（京都大学大学院 生命科学研究科）

「短鎖脂肪酸受容体を介した宿主代謝制御」

12月1日（日）千葉大学園芸学部 14：30～

■市民公開講演会 「腸内環境改善による生活習慣病予防 ～食物繊維・レジスタントスターチの活用～」

・特別講演

青江誠一郎（大妻女子大学・日本食物繊維学会理事長）

「発酵性食物繊維の上手な摂取の仕方とその健康効果について」

・シンポジウム

江頭祐嘉合（千葉大学大学院・園芸学研究院）

「食物繊維による慢性炎症の予防効果～脳腸相関・食物繊維は脳にも影響？」

平井 静（千葉大学大学院・園芸学研究院）

「妊娠期の栄養による腸内細菌叢変化と次世代の生活習慣病」

松田寛子（日本獣医生命科学大学・応用生命科学部）

「澱粉質野菜は健康維持の敵じゃない!? 知ってほしいレジスタントスターチのパワー」

News

令和5年度日本食物繊維学会市民公開講演会実施報告

令和5年度市民公開講演会は、11月5日（日）に松山市にある愛媛大学南加記念ホールで、「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～」をテーマに、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全農えひめの共催を頂き開催しました。三連休にもかかわらず約90名のご参加を頂きました。基調講演として青江誠一郎先生（大妻女子大学）より、「ここまでわかった大麦の健康機能について」と題して、 β -グルカンの生理機能に関するご研究を中心に大麦の健康機能に関する研究データについてご講演をいただきました。続くシンポジウムでは、毛利光宏先生（JA全農えひめ）より、「裸麦とは!? 生産・流通について理解を深めてみよう!」と題して、愛媛県内を中心としたハダ

カムギの生産や流通の現状についてご講演頂きました。続いて荒木卓哉先生（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）より、「裸麦を作って食べて健康に」と題して、栄養生理効果も含めたハダカムギの概要と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の活動についてご講演をいただきました。最後のご講演として、垣原登志子先生（松山短期大学）より、「松山から世界へ、はだか麦で紡ぐ健康の輪」と題して、ハダカムギの普及活動や災害食としての可能性についてご講演をいただきました。参加者からの多数の質問もあり、盛況な講演会となりました。（岸田太郎 記）

News

日本食物繊維学会 第28回学術集会報告

日本食物繊維学会第28回学術集会を終えて

第28回学術集会長 岸田太郎（愛媛大学）

日本食物繊維学会第28回学術集会は、2023年11月4日（土）と5日（日）の日程で、愛媛大学城北キャンパス南加記念ホールを会場として開催しました。新型コロナウイルス感染症の流行も収まり、大学や行政からの行動制限もほぼ解除になっていたことから、本学術集会は会場での対面形式のみの開催としました。新型コロナウイルス感染症禍以降はじめての首都圏以外での対面開催であり、参加者数（事前登録＋当日受付）は68名でした。多くの学会員や賛助会員の皆様に参加していただきましたこと、厚く御礼申し上げます。また三連休の最中での開催となってしまう、宿泊施設等のお手配で皆様にご迷惑をお掛けしましたことお詫び申し上げます。シンポジウムでは、「ルミナコイド研究のこれから」をテーマとして4名の先生にご講演いただきました。森田達也先生（静岡大学名誉教授）には、「食物繊維によるムチン分泌促進とその生理的意味」として、食物繊維の物性、ムチン分泌促進、大腸発酵の関係性を軸に先生の長年のご研究と今後の研究者に託す課題についてご講演いただきました。柴田重信先生（広島大学、早稲田大学名誉教授）には、「食物繊維と時間栄養学」と題して、食物繊維による生理効果と体内時計による生体の制御が互いに影響を及ぼしあっていることを明らかにしたご研究についてご講演いただきました。西村直道先生（静岡大学）には、「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」と題して、食物繊維の大腸発酵により発生する分子状水素の体内動態や生体内酸化ストレスの軽減についてご講演いただきました。田辺賢一先生（中村学園大学）には、「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」と題して、現行の定量法となっているAOAC法の問題点とその解決策についてのご研究についてご講演いただきました。

一般演題は23演題もご発表をいただき、とても活発な質疑応答が行われ盛況な学術集会になりました。発表賞には13題のエントリーがあり、4件の研究が受賞されました。

懇親会は会場に隣接した大学食堂で開催し、44名の方に参加していただきました。松谷化学工業株式会社様より例年好評のお酒類をご提供いただいたこともあり、感染防止ルールを意識しながらではありましたが、久しぶりの立食形式で、活発な交流や情報交換の場となりました。

メディア・プロモーション・サービス様、賛助会員ならびに会員皆様、愛媛大学の皆様のお力を得て、学術集会を無事終えることができました。ご協力いただきました皆様に心より御礼申し上げます。

第28回学術集会発表賞受賞者の紹介

令和5年11月4、5日に愛媛大学（愛媛）で開催されました第28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。

受賞者：水間志織さん（北海道大学大学院）

一般演題 演題名

「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」

共同発表者（筆頭発表者が受賞者）：

水間志織, 比良 徹（北大院・農）

受賞者：小松豪太さん（九州大学大学院）

一般演題 演題名

「スクロースがコレステロール代謝に及ぼす影響」

共同発表者（筆頭発表者が受賞者）

小松豪太¹, 蔡璋 庭¹, 田中愛健², 佐藤匡央²（¹九大院・生資環, ²九大院・農）

受賞者：安井萌香さん（北海道大学大学院）

一般演題 演題名

「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」

共同発表者（筆頭発表者が受賞者）

安井萌香, 山口万柚子, 逢坂文那, 加藤英介, 園山 慶（北大院・農）

受賞者：川原京佳さん（愛媛大学大学院）

一般演題 演題名

「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」

共同発表者（筆頭発表者が受賞者）

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）



左から青江理事長, 発表賞受賞者の安井萌香さん, 小松豪太さん, 川原京佳さん, 水間志織さん

日本食物繊維学会 令和5年度産学協議会の報告

令和5年度の産学協議会は、令和6年4月26日（金）にWEB開催され、青江誠一郎理事長の開会挨拶に引き続き、二つの講演が行われました。

最初は、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所国立健康・栄養研究所食品保健機能研究部 食品安全・機能研究室 東泉裕子先生より「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書（未定稿）の食物繊維について」の講演を頂きました。講演では、食事摂取基準の各指標を理解するための基本的な考え方を解説していただいたのに続いて、「日本人の食事摂取基準（2025年版）」において食物繊維の基準がどう改訂されるかわかりやすく説明していただきました。食物繊維の目標量の在り方が見直され、食物繊維の重要性がその摂取量と総死亡率、心筋梗塞やその他の生活習慣病の発症及び死亡率との関係に関するメタアナリシス・介入研究等で多数報告されていることから、エビデンスレベルが最上位であることが紹介されました。また、食物繊維の定量法の改良が進む中、食品成分表の食物繊維含量が食品により従来値と大きく変わることを、例えばコメは従来値の5倍にもなることから、国民健康・栄養調査の結果を踏まえて策定される「日本人の食事摂取基準（2025年版）」への影響が大きいことが推測されていましたが、実際には目標量に大きな変化はなかったことが紹介されました。また、「日本人の食事摂取基準（2025年版）」において、エビデンスからは食物繊維の25 g/日以上摂取が理想的な目標量ながら、実現可能性を勘案して19 g/日に設定したことが紹介され、二重性の是非が議論となりました。

次に、中村学園大学栄養科学部栄養科学科 田辺賢一先生より「難消化吸収性糖質の定量法ならびに表示に関するワーキンググループについて」の講演を頂きました。講演では、日本食物繊維学会の定量法委員会発足から始まる委員会の歴史と新規に開発された難消化性糖質の定量法の妥当性・再現性を検証する現在の主なミッションについてのご説明いただきました。また、食品表示法に定める栄養成分表示における難消化吸収性糖質の表示に関する課題について説明いただきました。その課題の説明では、炭水化物の分類をはじめとし、栄養成分表示における糖質や糖類の中には、消化性糖質と難消化性糖質が混在していることが紹介されました。今後、日本においても糖類（単糖および二糖類）に対する摂取目標量の策定の基盤整備がなされることが想定されています。そのため、新たに発足したワーキンググループでは、前述した栄養成分表示における難消化吸収性糖質の表示に関する課題を明確にし、その課題解決に向けた取り組みに関する具体的な活動内容が説明されました。

令和5年度産学協議会では、48名以上の申し込みがあり、当日は47名の会員ならびに賛助会員が参加して、質疑応答も活発でした。お忙しい中、ご参加を有難うございました。また、WEB配信ならびに運営にご尽力いただきました学会事務局の江戸クリエート株式会社ご担当者様をはじめ、ご関係の方々にお礼申し上げます。

（愛媛大学 岸田太郎 記）

編集委員会より

ニュースレター No.57 よりニュースレターの担当を岸田が担当することになりました。よろしくお願いいたします。コロナ禍もようやく収束し、学会活動もポストコロナで、例えば今回の産学協議会も web 開催でしたが、いろいろな場面で web 会議の採用など新しくなっていくことも多々ありそうです。とはいえ昨年・一昨年度の学術集会では対面開催することもでき、コロナ禍前の良かったところが戻ってきた実感があります。今年度に開催予定の第 29 回学術集会も対面形式で、学術集会長は千葉大学の江頭祐嘉合先生が務められ、千葉大学松戸キャンパスで開かれます。コロナ禍の数年間でしたが、この間の学術集会でも新しい研究成果が披露され、食物繊維研究は新展開期を迎えていると感じております。年々ついていけなくなる私ですが... 千葉にて食物繊維をはじめ、消化管生理等にかかわる栄養 / 食品成分の研究演題のご発表を多数拝聴するのを心待ちにしております。(岸田太郎)

令和 6 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 6 年度の会費納入がお済みでない方は、「令和 6 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 6 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 6 年 5 月 1 日現在

●会員数	208 名	(学生会員 15 名)		
●賛助会員	47 社	●団体会員	7 団体	●名誉会員 3 名

【賛助会員】

株式会社 ADEKA
伊那食品工業株式会社
イングレディオ・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
ナガセヴィータ株式会社
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
ネオジェンジャパン株式会社
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.57

発行日：2024 年 5 月 31 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：岸田太郎, 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>