

## 令和元年度 関東支部 第2回油化学セミナー（市民公開講座） 開催報告

日本油化学会関東支部 帝京大学薬学部 本間太郎

（一財）油脂工業会館に共催いただいた、（公社）日本油化学会関東支部主催の令和元年度第2回油化学セミナーが、令和元年10月19日（土）に弘前大学（青森県弘前市）において弘前大学農学生命科学部の前多隼人先生の幹事により開催されました。弘前大学 COI 研究推進機構、（公社）日本食品科学工学会 東北支部、ひろさき産学官連携フォーラム 青い森の食材研究会の協賛を得て、「短命県返上に向けた油との正しい付き合い方」のテーマのもと、前多先生の司会進行により、4名の講師によりご講演いただきました。あいにくの雨模様の中での開催となりましたが、参加者数は51名で、アットホームな雰囲気の中で一般の参加者からの質問も多い活発なセミナーとなりました。講演演題と内容を以下に紹介いたします。

### 特別講演「超多項目健康ビッグデータで「寿命革命」を実現する」

弘前大学 COI 推進機構 村下公一 氏

弘前大学では、長年におよぶ青森県の平均寿命全国最下位（短命県）の状況から脱却すべく、弘前市岩木地区の住民を対象に「岩木健康増進プロジェクト」と名付けた地域健康増進活動を実施している。毎年1,000名超の地域住民を対象とした大規模合同健康調査を実施しており、その検査項目は受診者一人あたり約2,000項目に及ぶものとなっている。こうして得られた超多項目健康ビッグデータを活用し、疾病予防のアドバイスへつなげる取り組みについて紹介いただいた。

### 1. 「内臓脂肪を貯めない食事とオメガ3」

花王(株) ヘルスケア食品研究所 片嶋充弘 氏

花王株式会社は弘前大学医学部医学科内に産学連携の共同研究講座「アクティブライフ・プロモーション研究学講座」を開設しており、「岩木健康

増進プロジェクト」のビッグデータを解析・活用した研究に取り組んでいる。講演では、内臓脂肪を簡単に測れるベルトタイプの内臓脂肪計の開発や、「油はオメガ3を積極的に摂取する」「タンパク質の摂取割合を増やす」「糖質は食物繊維と一緒に摂取する」という栄養バランスを意識したスマート和食について解説いただいた。

### 2. 「緑黄色野菜の健康効果と油を活用した賢い摂取方法」

カゴメ(株) イノベーション本部 自然健康研究部 菅沼大行 氏

緑黄色野菜に特徴的な成分であるカロテノイドは、活性酸素種の一つである一重項酸素消去能が高い。講演では、トマトをはじめとした野菜の摂取に着目し、カロテノイドの摂取による抗酸化能の向上や、油と一緒に摂取することにより吸収率を高める工夫について解説いただいた。また、皮膚に蓄積したカロテノイドを測定することでおよその野菜摂取量を推定できる装置の開発について紹介いただいた。

### 3. 「スパイスと健康 ～スパイスとの正しい付き合い方～」

ハウス食品(株) 研究開発本部 イノベーション企画部 上野正一 氏

スパイスは味や香りに加えて、着色、虫よけ、健康効果などの機能も知られており、古来より様々な使い方がされてきた。講演では、スパイスの歴史、種類や作り方から始まり、科学的知見に基づいたターメリック、シナモン、クローブ、ジンジャー等の健康機能について紹介いただいた。さらにはスパイスの香りや味を損なわせない工夫など、日常ですぐに実践可能なスパイスの美味しい使い方についても解説いただいた。



村下公一 氏



片嶋充弘 氏



菅沼大行 氏



上野正一 氏