

詳細プログラム 【第1日目：12月3日（土）】

第1会場（2F みやこ）

●開会式 ご挨拶 9:25-9:30

内藤裕二（第20回日本機能性食品医用学会総会 会長）

●シンポジウム1 One health から考える老化予防に向けたバイオマーカー探索 9:30-11:00

座長：近藤和雄（お茶の水女子大学 名誉教授）

朔啓二郎（福岡大学 学長）

1. 人工甘味料の骨格筋への作用とアスリートへの影響

上原吉就（福岡大学スポーツ科学部，福岡大学病院循環器内科／予防・抗加齢・再生医療センター）

2. 冠動脈疾患予防が期待される食品機能性成分とバイオマーカー

岸本良美（摂南大学農学部食品栄養学科）

3. ジェロサイエンスで紐解く炎症抑制を考える食と免疫，健康長寿

丸山光生（国立研究開発法人国立長寿医療研究センター研究所）

●理事長講演 11:00-11:50

座長：宇都宮一典（慈生会野村病院常勤顧問・東京慈恵会医科大学名誉教授）

健康寿命の延伸に期待される機能性食品

吉田 博（東京慈恵会医科大学附属柏病院，東京慈恵会医科大学臨床検査医学講座）

●ランチョンセミナー 共催：ミヤリサン製薬株式会社 12:00-13:00

座長：内藤裕二（京都府立医科大学大学院医学研究科生体免疫栄養学 教授）

One Health から見る薬剤耐性菌の現状と対策

田村 豊（酪農学園大学）

●総会 13:10-13:30

座長：鈴木 裕（国際医療福祉大学病院 病院長）

矢野友啓（東洋大学食環境科学部 教授）

1. 大豆食品と乳がん

永田知里（岐阜大学大学院医学系研究科疫学・予防医学分野）

2. Gut-muscle axis を標的とした高食物繊維食によるがんサルコペニア治療の可能性

○榊田智喜¹, 石川剛¹, 土井俊文¹, 平井泰子², 水島かつら², 東村泰希³, 内山和彦¹, 高木智久¹, 安部綾⁴, 井上亮⁵, 伊藤義人¹, 内藤裕二²（1 京都府立医科大学大学院医学研究科消化器内科学教室, 2 同大学大学院医学研究科生体免疫栄養学講座, 3 石川県立大学生物資源環境学部食品科学科, 4 太陽化学株式会社, 5 摂南大学農学部応用生物科学科動物機能科学研究室）

3. 悪性黒色腫幹様細胞を標的とした食品機能性成分による分化誘導療法の検討

○金井美奈¹, 福岡那菜¹, 矢野友啓²（1 東洋大学大学院食環境科学研究科食環境科学専攻, 2 東洋大学ライフイノベーション研究所）

4. テオブロミンによる B16F10 メラノーマ細胞の転移抑制機構の解明

○石塚潮音¹, 吉永さくら², 鈴木紗裕海², 高橋里佳², 杉本直俊³, 片倉賢紀¹（1 城西大学大学院薬科研究科薬科学専攻栄養生理学講座, 2 城西大学, 3 金沢大学医薬保健研究域保健学系）

5. 美肌菊（ヌマダイコン）の抗癌作用機序解明と標的因子の探索

○田中紀花¹, Irmanida Batubara², 竹田浩之³, 竹森洋¹（1 岐阜大学大学院自然科学技術研究科, 2 IPB, Indonesia, 3 愛媛大学プロテオ創薬）

●特別講演

15:20–16:10

座長：内藤裕二（京都府立医科大学大学院医学研究科生体免疫栄養学 教授）

ゲノム編集技術による農作物の機能性向上

江面 浩（筑波大学生命環境系）

座長：禹 濟泰（中部大学応用生物学部応用生物化学科 教授）

内藤裕二（京都府立医科大学大学院医学研究科生体免疫栄養学 教授）

1. 基調講演（会長講演）One Health：人と地球の健康を考える

内藤裕二（京都府立医科大学大学院医学研究科生体免疫栄養学）

2. イタリアの食を読み解く

長本和子（「マンマのイタリア食堂」）

3. 沖縄伝統食と長寿

禹 濟泰（中部大学応用生物学部応用生物化学科）

4. 京丹後長寿コホートから見えてきた腸内細菌叢と食

○高木智久^{1,2}，安田剛士¹，井上 亮³，水島かつら⁴，内山和彦¹，的場聖明⁵，内藤裕二⁴（1 京都府立医科大学消化器内科学，2 京都府立医科大学医療フロンティア展開学，3 摂南大学農学部応用生物科学科動物機能科学研究室，4 京都府立医科大学生体免疫栄養学講座，5 京都府立医科大学循環器内科学）

第2会場（2F 加茂）

座長：西本壮吾（石川県立大学生物資源環境学部食品科学科食品衛生学研究室 准教授）

青山敏明（学校法人食糧学院学院本部業務改革・未来構想担当 理事，教授）

0-1. 熊本県産干しいたけ粉末の γ -アミノ酪酸最適抽出条件の検討

○友寄博子¹，高本亜希子²，田中利奈¹（1 熊本県立大学環境共生学部，2 熊本県立大学大学院環境共生学研究科）

0-2. 健常な日本人成人男女を対象とした本邦初となるカンナビジオールの安全性評価

○山下慎一郎¹，柴田耕佑²，野崎千尋³，石川 穰²，佐々木一元⁴（1 アポプラスステーション株式会社，2 株式会社ワンインチ，3 早稲田大学理工学術院国際理工学センター，4 医療法人社団一元会佐々木記念病院）

0-3. オリゴ糖シロップのグリセミックインデックスと砂糖代替甘味料としての利用可能性の検討

○廣田 栞¹，吉田 智²，鈴木靖志¹（1 武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科，2 横浜市立大学医学部看護学科）

0-4. 高齢者向け健康寿命延伸食事プログラムの検証

○中世古拓男¹，平野行央¹，正箱尚久¹，仲村太志¹，本田佳子²（1 日清食品ホールディングス株式会社フューチャーフード研究開発部，2 女子栄養大学栄養学部医療栄養学研究室）

0-5. 安全利用促進を目的とした，消費者の機能性表示食品の特性理解度のオンライン調査

○三枝貴代^{1,2}，西原三佳¹，福田吉治¹（1 帝京大学公衆衛生学研究科，2 農業・食品産業技術総合研究機構）

●一般演題2 機能性食品成分投与による生体への影響 0-6～0-10

13:30-14:20

座長：上原吉就（福岡大学 スポーツ科学部 教授）

千葉 剛（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 部長）

0-6. ビタミンの短期摂取における血漿ホモシステインの変動

○品川明穂¹，飯村泰弘¹，大上安奈¹，宮越雄一²，矢野友啓¹，太田昌子¹（1 東洋大学大学院食環境科学研究科，2 東洋大学食環境科学部）0-7. α -トコフェロールの摂取頻度が血漿濃度に及ぼす影響

○HUANG KEYU，太田昌子，宮越雄一，矢野友啓（東洋大学大学院食環境科学研究科）

0-8. 経口サケグレリンは血流ではなく迷走神経を介して作用するのか：サケグレリンの機能性食品化へのアプローチ

○矢崎湧紀¹，森本紗羅²，木原稔²，海谷啓之³，片山秀和⁴，西川正純¹（1 宮城大学食産業学研究所，2 東海大学生物学部，3 国立循環器病研究センター研究所（現グランソール免疫研究所），4 東海大学工学部）

0-9. 慢性腎不全モデルラットの嚢胞形成に対するドコサヘキサエン酸の影響

○佐藤陽香，峰岸彩実，村松弘樹，片倉賢紀（城西大学薬学部薬科学科栄養生理学）

0-10. 発酵大豆テンペ（Tempe）摂取による腸内菌叢の変化

○太田美穂^{1,2}，新宅賀洋³，中川 学¹，東城博雅⁴，伊藤壽記⁵（1 関西医科大学医学部，2 畿央大学健康科学部，3 帝塚山大学現代生活学部，4（有）オムニセパロ適塾，5（財）大阪がん循環器病予防センター）

●一般演題3 機能性食品成分の新規作用 0-11～0-15

14:20-15:10

座長：米澤貴之（中部大学生物機能開発研究所 准教授）

鈴木浩史（新潟大学研究推進機構 特任助教）

0-11. 超臨界二酸化炭素を用いたアイの葉からのトリプタンスリンの抽出とその生理活性

○小谷和徳，滝口泰之（千葉工業大学大学院先進工学研究科生命科学専攻）

0-12. 中枢性疾患の予防・改善を目指した脳由来神経栄養因子産生促進食材の探索

○中島健輔，大久保伸哉，大磯 茂（長崎国際大学薬学部）

0-13. 月桃由来カワイン高純度粉末の製造法確立と抗肥満効果

○山野亜紀¹，小塚隆造²，渡辺章夫³，米澤貴之⁴，禹 濟泰^{1,2}（1 合同会社天然資源研究開発センター，2 中部大学大学院応用生物学研究科，3 十文字学園女子大学人間生活学部，4 中部大学生物機能開発研究所）

0-14. じゃがいも由来グルコシルセラミドの摂取が肌機能に及ぼす影響－ランダム化二重盲検プラセボ対照並行群間比較試験－

○須藤麻里¹，増富裕文¹，小野貴弘²，石原克之¹（1 カルビー株式会社，2 うえのあさがおクリニック）

0-15. パクチー乾燥粉末によるスギ花粉飛散時期の鼻症状および日常生活 QOL の改善効果：ランダム化二重盲検プラセボ対照並行群間比較試験

○恩田浩幸，葛西雅博，吉野七海，伊藤建吾（エスピー食品株式会社中央研究所）

詳細プログラム 【第2日目：12月4日（日）】

第1会場（2F みやこ）

●シンポジウム3 食物繊維の疾患予防・治療への可能性 9:10-10:50

座長：曾根博仁（新潟大学大学院医歯学総合研究科血液・内分泌・代謝内科学 教授）
岸本良美（摂南大学農学部食品栄養学科 准教授）

1. 日本食品標準成分表における食物繊維の分析方法の更新が食物繊維摂取量推定値に与える影響
東泉裕子（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）
2. 食事療法における食物繊維の重要性～海藻の食後血糖上昇抑制作用～
多賀昌樹（和洋女子大学家政学部健康栄養学科）
3. 糖尿病の発症および重症化の予防における食物繊維の役割
鈴木浩史（新潟大学大学院医歯学総合研究科血液・内分泌・代謝内科）
4. 微生物が作る食物繊維，菌体外多糖による代謝機能改善
木村郁夫（京都大学大学院生命科学研究所）

●教育講演1 11:00-11:40

座長：矢澤一良（早稲田大学ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所ヘルスフード科学部門 部門長）

食品因子の機能性評価の問題点と新展開

速水耕介（横浜薬科大学大学院薬学研究科）

●教育講演2 共催：アボットジャパン合同会社 11:50-12:30

座長：馬場忠雄（友仁会友仁山崎病院 特別顧問）

エネルギー代謝研究の進歩—基礎から臨床へ—

佐々木雅也（滋賀医科大学医学部看護学科基礎看護学講座（生化・栄養））

●シンポジウム 4 生活習慣病の治療・予防に向けた新規機能性食品素材

12:50-14:30

座長：下澤達雄（国際医療福祉大学医学部臨床検査医学 教授）

三浦伸一郎（福岡大学医学部心臓・血管内科学 教授）

1. 大豆タンパク質による抗肥満効果のメカニズム

○木戸康平¹，渡邊真也¹，伊藤 愛¹，草野雅貴¹，後藤弥生²，相磯知里²，鈴木利雄²，道下竜馬¹，川中健太郎¹，檜垣靖樹¹（1 福岡大学大学院スポーツ健康科学研究科，2 フジッコ株式会社）

2. 高植物性脂質食の心不全予防食への期待

武城怜史（東京大学医学部附属病院循環器内科）

3. 梅肉エキスの高血圧予防効果，アンジオテンシン II 投与マウスおよび血管平滑筋細胞での検討

○宇都宮洋才¹，奥野圭佑²，黒田亮平²，鳥本桂一²，河野良平¹，奥野祥治³，江口 暁²（1 大阪河崎リハビリテーション大学機能性医薬食品探索講座，2 テンプル大学医学部生理学教室，3 和歌山工業高等専門学校生物応用化学科）4. 加齢に伴う運動機能低下の改善・予防と水溶性コエンザイム Q₁₀

井上律子（東京都健康長寿医療センター研究所老化神経生物学）

●シンポジウム 5 腸内環境に及ぼす機能性食品とその基礎的・臨床的效果

14:40-16:20

座長：長岡 功（順天堂大学医療科学部 特任教授）

中田浩二（東京慈恵会医科大学臨床検査医学 教授）

1. 腸内環境に基づく層別化医療・ヘルスケアがもたらす未来

福田真嗣（慶應義塾大学先端生命科学研究所）

2. 腸腎連関をただし腎機能を改善する低たん白発酵玄米

渡邊 昌（東京農業大学）

3. 腸内細菌と健康をつなぐ脂質代謝物の役割

米島靖記（Noster 株式会社 R&D 本部）

4. 水溶性食物繊維（partially hydrolyzed guar gum (PHGG)）による大腸における粘液産生誘導

○内山和彦¹，窪田真理子¹，高木智久¹，内藤裕二²（1 京都府立医科大学消化器内科，2 京都府立医科大学生体免疫栄養学講座）

第2会場 (2F 加茂)

●一般演題4 生体の機能不調に対する機能性食品の効果 0-16～0-21 9:00-10:00

座長：五十嵐庸（城西大学薬学部医療栄養学科食毒性学研究室 准教授）

種村菜奈枝（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 室長）

0-16. 薬剤性歯肉増殖症への補完代替療法：ルテインによる TRPA1 チャンネルの阻害効果

○今村夢香¹，島津貴咲²，苅部洋行²，齋藤紗那¹，島津徳人¹（1 麻布大学生命・環境科学科食品生命科学科食品生理学研究室，2 日本歯科大学生命歯学部小児歯科学研究室）

0-17. 糖尿病治療薬メトホルミンの下痢副作用における GLP-1 分泌の関与

○溝口桃加¹，古川紗帆¹，竹森洋¹，伊藤雅文²，浅井睦²，森野博文²，三浦孝典²，柴田高²（1 岐阜大学大学院自然科学技術研究科，2 大幸薬品株式会社）

0-18. ストレス・疲労・疲労感を区別したテアニンの機能性評価

○吉田かいり，渡辺睦行（昭和女子大学食健康科学部）

0-19. セリ科植物のヒト皮膚細胞におけるうるおい効果に関する検討

○湊律子¹，西本壮吾²（1 石川県立大学大学院食品科学専攻，2 石川県立大学生物資源環境学部）

0-20. ノコギリヤシ果実エキスは女性の下部尿路症状を改善するか

○山田静雄¹，白井みち代¹，伊藤由彦¹，小野憲²，影山慎二³（1 静岡県立大学大学院薬食研究推進センター，2 伊豆保健医療センター，3 かげやま医院）

0-21. 蒸し生姜の継続摂取が健康成人の冷えに与える影響および血流の改善による肩・腰の不快感に与える影響

○伊藤建吾¹，安永新¹，三浦徳²，中村陽³，恩田浩幸¹（1 エスピー食品株式会社，2 株式会社アイメック RD，3 東小金井さくらクリニック）

●一般演題5 機能性食品成分と免疫，炎症，繊維化 0-22～0-26 10:00-10:50

座長：稲井玲子（奈良女子大学 特任教授）

蒲池桂子（女子栄養大学栄養クリニック 教授）

0-22. ヒト表皮角化細胞株（HaCaT 細胞）に対する脂肪酸アミドの抗炎症効果

○葛籠遥，片倉賢紀，村松弘樹（城西大学薬学部栄養生理学講座）

0-23. ヒトエグサ由来ラムナン硫酸の血管内皮炎症抑制作用

○寺澤匡博¹，平本恵一²，内田亮太¹，鈴木宏治²（1 江南化工株式会社，2 鈴鹿医療科学大学薬学部）

0-24. 腎臓での *N*-docosahexaenoyl ethanolamide による GPR110 を介した抗炎症作用機序の解明

○清水珠未，片倉賢紀，村松弘樹（城西大学大学院薬学研究科薬科学専攻栄養生理学講座）

0-25. 春ウコン由来多糖組成物の免疫賦活作用

○渡辺章夫¹，中村太郎²，井田愛美里³，中村理乃³，岡部貴史³，倉若美咲樹¹，小林亘¹，小山彩華¹，要害心¹，米澤貴之⁴，禹濟泰³（1 十文字学園女子大学人間生活学部，2 中部大学大学院応用生物学研究科，3 中部大学応用生物学部，4 中部大学生物機能開発研究所）

0-26. ルテインによる関節リウマチ症の予防と緩和効果

○高橋萌々花, 久保田喜子, 西村深雪, 東海林由巳子, 石田祐子, 河野有紗, 島津徳人 (麻布大学生命・環境科学科食品生命科学科食品生理学研究室)

●一般演題 6 機能性食品成分の腸内環境, 生体機能改善効果 0-27 ~ 0-32 13:10-14:10

座長: 多賀昌樹 (和洋女子大学大学院総合生活研究科 准教授)

増田泰伸 (キューピー株式会社研究開発本部技術ソリューション研究所 上席研究員)

0-27. ウロリチン A による血管内皮機能改善作用の検討

○岸本良美¹, 卯川裕一², 工藤眞丈² (1 摂南大学農学部食品栄養学科, 2 株式会社ダイセル)

0-28. 乳酸醗酵酒粕の非アルコール性脂肪性肝炎の進行抑制効果

○鈴木浩史¹, 渡辺賢一¹, Somasundaram Arumugam², Rejina Afrin³, 松林泰弘¹, 曾根博仁¹ (1 新潟大学血液・内分泌・代謝内科, 2 Department of Pharmacology and Toxicology, National Institute of Pharmaceutical Education and Research, 3 Department of Pharmacy, East West University)

0-29. 卵白アレルギーモデルマウスにおけるツバメの巣エキスの予防効果の検討

○西川莉子¹, 渡辺睦行¹, 渡辺剛², 菅波基泰³, 菅波春花³ (1 昭和女子大学食健康科学部, 2 タマ生化学株式会社, 3 株式会社 G-foods 貿易)

0-30. 寒天由来のオリゴ糖は *sir-2.1* を介して *Caenorhabditis elegans* の寿命を延伸する

○東村泰希¹, 出坂夏美¹, 西川仁美¹, 水島かつら², 高木智久³, 内藤裕二² (1 石川県立大学大学院生物資源環境学研究科食品科学専攻, 2 京都府立医科大学大学院医学研究科生体免疫栄養学講座, 3 京都府立医科大学大学院医学研究科消化器内科学)

0-31. カシスエキスの腸管ムチン産生に与える影響

○上田菜津美, 河野麻実子, 川上宏智 (森下仁丹株式会社事業統括本部研究開発部)

0-32. アルギン酸ナトリウム含有粘度可変型流動食 (マーメッド®) の便性状, 腸内細菌叢に与える影響について

○馬場重樹¹, 水野英彰², 阿部展次³, 佐々木雅也¹ (1 滋賀医科大学医学部附属病院栄養治療部, 2 目白第二病院, 3 杏林大学医学部消化器・一般外科)

●一般演題 7 機能性食品成分による血糖値改善効果 0-33 ~ 0-38 14:10-15:10

座長: 馬場重樹 (滋賀医科大学医学部附属病院光学医療診療部 病院教授)

高木智久 (京都府立医科大学消化器内科 准教授)

0-33. 2型糖尿病モデルマウスにおけるクエン酸摂取がメトホルミンの血糖降下作用に及ぼす影響

○村井太一¹, 渡辺睦行², 原百合恵¹ (1 玉川大学農学部, 2 昭和女子大学食健康科学部)

0-34. パッションフルーツ種子が2型糖尿病モデルマウスに及ぼす影響

○岩本直樹¹, 須貝海弥¹, 山下藍梨¹, 小柏咲紀¹, 河合彩夏¹, 樋口誉誌子¹, 多賀昌樹² (1 東京家政学院大学, 2 和洋女子大学)

0-35. 糖尿病治療薬の効果と病態に及ぼす血中コレステロール低下作用を持つ薬物ならびに機能

性食品成分の投与の影響

○阿世知瞳¹, 山田沙奈恵², 太田 徹³, 五十嵐庸², 和田政裕² (1 城西大学大学院薬学研究科医療栄養学専攻食毒性学講座, 2 城西大学薬学部, 3 盛岡大学栄養学部)

0-36. ベビーリーフ野菜の摂取タイミングが食後血糖変動に及ぼす影響

○横向慶子, 田部莉子, 金 書賢, 西村 剛 (新潟食料農業大学食料産業学部食料産業学科)

0-37. 1 週間の玄米発酵食品摂取が食後血糖値に及ぼす効果

○檜垣俊介¹, 多賀昌樹², 稲井玲子³ (1 北海道文教大学, 2 和洋女子大学, 3 奈良女子大学)

0-38. 健常女子大学生におけるメカブ摂取がセカンドミールの血糖上昇抑制に及ぼす影響

○多賀昌樹¹, 吉積一真², 小林仁美¹, 和野有純¹, 岩本直樹³ (1 和洋女子大学, 2 カネリョウ海藻株式会社, 3 東京家政学院大学)

第 1 会場 (2F みやこ)

●表彰式・閉会式

16:20-16:30