

関係各位

健康機能性成分研究会 2025 -海からの恵み、海洋生理活性物質と健康-

昨今よく耳にします「人生100年時代」。医学の進歩やコロナ禍を経ての健康意識の向上等により平均寿命が延びているものの、近い将来、少子化による介護業界の人手不足や医療費の圧迫等が深刻な問題になることが予測されています。これらの問題を解消するにはまずは健康寿命を延ばすことが最重要です。そのためには生活習慣の基本となる栄養・運動・休養の三要素のバランスを保ち、健康維持増進に繋げるために食物や食品の機能性を向上させることが求められます。

当研究所では、食物機能研究室において長年に亘り、天然有機化合物の生理活性機能、更に生活習慣病の予防効果等の研究を行って参りました。この度、本分野において顕著な業績を挙げておられる研究者の先生をお招きして、本分野の現状と将来について講演していただく研究会を開催いたします。

健康維持増進に関係されている企業の方には本研究会に参加していただき、現状の認識と更なる展開のチャンスを得ていただきたく、ご案内申し上げます。

記

日時：2025年10月24日(金) 13:00~17:10 講演
17:20~ 講師を交えた情報交換会

方式：現地開催のみ（オンライン配信はいたしません）

会場：一般財団法人生産開発科学研究所 3階 会議室

〒606-0805 京都市左京区下鴨森本町15番地（京都市バス^{ただし}「糺ノ森」下車すぐ）

参加費：おひとり20,000円（消費税、情報交換会費込）

※申込受付後、参加費の振込先をお知らせいたします（振込期限：10/20(月)まで）

申込方法：当所ホームページより10月14日(火)までにお申込ください（原則、一機関2名様まで）

定員：先着50名（先着順で定員になり次第、申込を締め切ります）

《プログラム（次頁【講師のご紹介】ご参照）》・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

13:00-13:05 開会の挨拶
生産開発科学研究所 理事長 高野 幹夫
講演

13:05-14:05 ω3高度不飽和脂肪酸の生理機能～マリンビタミン温故知新～
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 矢澤 一良

14:15-15:15 海洋脂質成分に着目した食品因子による老化制御の可能性
京都大学大学院農学研究科 海洋生物生産利用学分野 教授 菅原 達也

15:25-16:25 腸内細菌代謝物ウロリチンによる腸管粘液分泌亢進作用とアンチエイジングへの応用
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 教授 内藤 裕二

16:40-17:10 パネルディスカッション

17:20-18:30 情報交換会（当所1階レストランにて）

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

【講師のご紹介（講演順）】

矢澤 一良 先生

海洋生物の生理活性物質、特に脂質のヘルスフードの有効利用により国民の健康度をより高める予防医学の研究に取り組んでいる。

菅原 達也 先生

海洋生物に特有の成分に着目して、健康維持や疾病予防に有用なものを探査、構造研究、その作用機序の解明に取り組んでいる。

内藤 裕二 先生

消化器内科医。生活習慣病、健康長寿や抗加齢医学、腸内フローラや酪酸菌研究を専門として「京丹後長寿コホート研究」で京都の伝統食と腸内細菌と長寿の研究を長年続けている。

<問い合わせ先> 健康機能性成分研究会事務局
E-mail : hfc-seminar@seiken-site.or.jp
一般財団法人生産開発科学研究所内
〒606-0805 京都市左京区下鴨森本町 15 番地
TEL : 075-781-1107 FAX : 075-791-7659