

食品の免疫調節機能

日時：2020年9月9日(水) 13:30～

会場：食情報館 <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)

【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】

座長：雪印メグミルク(株) 常務執行役員 研究開発担当 川崎功博氏



「免疫」という言葉は、細菌やウイルスなどの外敵から身体を守る仕組みを指すが、近年の研究によれば、ヒトの免疫機能は、アレルギーを始めとして、様々な場面でヒトの健康に深く関わっていることが知られるようになってきた。また、ヒトの免疫機能に影響を与える因子として、食生活やストレス、睡眠などがあり、免疫機能の調節に関与する食品成分も次第に明らかになりつつある。一方、冬場流行するインフルエンザや最近の新型コロナウイルス感染の広がりで、「食品の摂取によって免疫力を高める」ということが、一般的な知識として消費者の間に広まってきた。本セミナーでは、食品の免疫調節機能に関する最新の知見を解説いただくとともに、今後の課題や展望などについて、講義いただく。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:50

食品による免疫・炎症反応の制御 ～「免疫力」について考える～

日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 教授 戸塚 護氏

<https://www.nvlu.ac.jp/food/members/009.html/>

新型コロナウイルス感染症への対応として、効果的な食品摂取により「免疫力」を高めることが期待されている。ところが、この「免疫力」はなかなか捉えがたいものであり、学術的な定義は存在せず、その測定指標も定められていない。また、新型コロナウイルスの場合には、炎症性サイトカインの過剰産生が症状の重篤化につながる。粘膜免疫の活性化等により生体防御能を高めることは感染対策として有効であるが、全ての免疫応答を高めることだけが健康な状態につながる訳ではない。様々な栄養素の欠如が免疫機能の低下につながるという事実からは、健全な免疫機能維持には栄養バランスのよい食生活が大事だという陳腐に思える結論にたどりつくことになる。

一方、免疫機能を正常に維持するためには、生体防御力とそれを抑制する作用のバランスが重要である。過剰な免疫応答によるアレルギーへの対応だけでなく、生活習慣病や認知症などの神経疾患の原因が低レベルの炎症反応が持続する慢性炎症にあることも明らかにされつつあり、免疫応答を抑制的に制御することも健康維持には重要となる。本講演では、まず「免疫力」とは何かについて皆さんとじっくりと考えてみたい。さらに、乳酸菌の摂取によるアレルギー抑制に関する話題、鶏胸肉などに多く含まれるイミダゾールジペプチドの抗炎症作用と認知機能維持作用に関する話題について、演者らの研究を中心に話をする。

【講演2】 15:00～ 16:10

国別にみた免疫グロブリンA欠損者数と新型コロナウイルス感染率 ～機能性食品のできること～

株式会社TTC 代表取締役社長 山本哲郎 氏

久留米大学大学院、国立全北大学病院(韓国)客員教授、帝京大学医真菌研究センター非常勤講師
順天堂大学医学部非常勤講師、(一社)機能性食品開発協会(FFD協会)代表理事

<https://ttc-tokyo.co.jp/message/index.html>

分泌型免疫グロブリンA(secretory IgA、以下s-IgA)は口腔内や腸管など粘膜上の免疫の中核をなす免疫物質で、ウイルスや細菌に結合して凝集させて排除する機能を持つ。筆者は、10年以上前から粘膜免疫の主役であるs-IgAの重要性に着目して、花粉症などアレルギー疾患を持つ患者は健常者に比べてs-IgAが有意に低値であること、また、s-IgA低値の花粉症患者は健常者に比べて有意にインフルエンザの罹患率が高いことを見出した。すなわち、唾液中のs-IgA分泌量はインフルエンザなどの気道感染症に対して極めて重要な働きをすることを確認した。

新型コロナウイルス感染症が世界的に重大な問題になったため国別のIgA(s-IgAを含む)欠損者の比率を調べた。その結果、日本人の14,840～18,500人に1人に対してスペインやイギリスなどヨーロッパ諸国およびアメリカ、中東、ブラジル、ナイジェリアなどは143～1,000人に1人の割合でIgA欠損者が存在し、国別の新型コロナウイルス感染状況がまさにIgA欠損者数と強い相関があることが我々の研究で明らかになった。乳酸菌やラクトフェリン、フコイダンなど様々な食品はs-IgAの分泌量を促進することが知られており、これらの有効利用が今後、ウイズコロナ時代にますます重要になってくると思われる。本講演ではs-IgAを作用機序とする機能性表示食品の届出についても述べる。

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

■Webセミナーも実施します。お問合せください <https://bit.ly/3doKnNf>

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階

TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071