

令和元(2019)年度活動 機能性食品研究会

活動基本方針:

- (1) 「食」が健康に良いということを自然にかつ効果的にアピールできる仕組み造りに向けた環境の基盤整備の推進
- (2) 国民の健康労働寿命の延伸と機能性食品産業振興への貢献
- (3) 会員の情報収集と意見交換の円滑化のため産官学で機能性食品を議論する場の提供 (講演会、セミナー等)
- (4) 機能性表示食品制度の見直しに向けた提言およびパブコメ等への意見提出をJABEX等関係機関とも連携し実施

2019年度(令和元年度)活動:

国民の健康寿命の延伸と産業振興への貢献を目指し、勉強会の実施や会員相互の意見交換を通じて、「食品」に関わる法律・制度の見直しに向けた提言やパブコメへの意見を纏め、JABEX等と連携して関係機関へ提出。
機能性食品産業において、一企業では解決を図ることが難しく、業界一丸となって議論すべき中期テーマとなりうる課題を研究会で議論し、食品産業のイノベーションと新ビジネスの創造に繋げる。

講演会(JBA会員、他公開):

研究会の議論を深める講演会を年4回実施

連携:

- (1) 健康食品産業協議会
- (2) JABEX日本バイオ産業人会議
- (3) JSPS「未病マーカー」委員会、アカデミアと産業界のマッチング(連携/融合)
- (4) 関西拠点の関連団体(近畿バイオ協会、近畿科学協会、等)との連携の必要性検討

令和元(2019)年度機能性食品研究会講演会 第1回 第2回

第1回 2019年6月21日(金) テーマ:「Water Biology 生命にとって大切な水」

「水分子の生命科学:我々はなぜ水を必要としているか」

安井正人氏 慶應義塾大学医学部薬理学教室 教授

水分子の動態から生命現象を捉え直すことをテーマに研究を展開。

水のチャネルであるアクアポリンの話題を中心に食機能成分の溶媒となる水の生理機能を解説。



「生体膜における水分子の輸送現象をコンピューターシミュレーションによって可視化する」

山本詠士氏 慶應義塾大学工学部 助教

水分子挙動を分子レベルで捉えることで、生体内における水の役割についての解明を目指し、

時空間的に複雑な生体システムのマルチスケール分子動力学シミュレーション法による理解を解説。



第2回 2019年9月3日(火) テーマ:「先進技術と食の研究とのコラボレーション」

「世界で過熱する食・料理のイノベーションの概況と今後の展望

～サイエンスとテクノロジーが創る新たな食・料理の世界ーフードテック～」

田中宏隆氏 SIGMAXYZ Inc. ディレクター

食&料理という領域で日本が進むべき道を明らかにし、新たな生活者体験を実現する産業への

進化を目指して「Smart Kitchen Summit Japan」を企画、運営。ここから広がるネットワークを通じて、

”食” & ”料理”という、人々の生活に大きな影響を与えるテーマが今後日本をどう変えていくかを解説。



令和元(2019)年度機能性食品研究会講演会 第3回 第4回

第3回 2019年11月28日(木) テーマ:「“日本食の良さ” 日本のご当地食材のもつ有用な機能」

「市民の健康づくりはどのようにして行う?:青森県の短命県返上活動とCOI」

中路重之 氏 弘前大学大学院医学研究科社会医学講座 特任教授

青森県の平均寿命延伸を大テーマに弘前大学COI (Center Of Innovation) を中心に進めるコフォート研究の取り組みを紹介。その活動の要のオープンイノベーションのプラットフォーム構築について解説。

「和食は長寿食! ? ~健康的日本食のススメ~」

都築毅 氏 東北大学大学院農学研究科 准教授

「日本食」が多様な食素材を使用し健康維持に有効な成分を多く含むことが日本人の健康長寿である理由。どの時代の日本食が健康維持に有益かの検討研究知見を基に、日本食の健康有益性について解説。



第4回 2020年2月20日(木)

テーマ:「健康食品のグローバル展開~ 医薬に頼らない健康体の実現に向け日本の健康食品を世界へ ~」

「タイの食品市場と規制の動向、機能性食品の展開可能性について」

福田かおる 氏 日本貿易振興機構バンコク事務所農林水産・食品部長

「健康」をテーマとした市場に注目が集まるタイを中心にASEAN諸国の食品市場の現状、食品をめぐる規制の動向の解説、ASEANの要のタイでの機能性食品の展開可能性や課題を提供頂いた。

「多様化する消費者需要、その中で期待される機能性食品」

庄司直美 氏 三井物産戦略研究所技術・イノベーション情報部シニアプロジェクトマネージャー

多様化する消費者需要、食による健康向上に関する動きについての紹介とともに、これらニーズに対して期待される機能性食品、個別化栄養への取り組みの最前線などを解説。

