



第6部 京都先端科学大

⑧ バイオサイエンス学科 食で生活習慣病改善

皆さんは、食品には三つの機能があると言ったことをご存じでしょうか。まず、エネルギーや必須の栄養を補給するという一次機能、味覚や感覚といった二次機能のほかに、第三の機能として身体の調子を整える機能があることが分かってきました。

私は、その三次機能の中でも高血圧や糖尿病、脂質異常症や肥満といった、年齢とともに増加する生活習慣病を改善できるような食品を探し出すことの研究をしています。食品の素材としては、亀岡市内でも栽培



ふじた・ひろゆき 広島大生物生産学部生物生産学科卒。農学博士。日本合成化学工業中央研究所勤務などを経て2016年、京都学園大(当時)バイオ環境学部教授に就任。専門は食品化学、生化学、薬理学。

藤田 裕之 教授

されている京野菜をはじめ、いろいろと検討しています。たとえば、「京のブランド産品」の一つ、「金時にんじん」には抗酸化能が大変強いリコピンと呼ばれる成分が含まれており、この成分を含む食品は、コレステロールや血圧が高めの方への機能性表示食品として販売されています。本学のバイオサイエンス学科では、このような食品だけでなく、植物、動物、昆虫、微生物など、幅広い生物をターゲットとして、いろいろな生理機能について研究

を行っています。

さて、わが国では超高齢社会をむかえています。そこで、食品からのアプローチだけではなく、高齢者の生活習慣全体を観察することで、老化予防に適した運動習慣、食習慣を提案できるといった研究も開始しました。これには、2018

年に本学と亀岡市、国立研究開発法人医薬基盤・健康



食品の機能を研究する分析装置

・栄養研究所とで三者包括協定を締結し、今後の高齢者医療費の削減のために何が重要か、というような研究も進めています。あわせて、学内に「アクティブヘルス支援機構」を立ち上げて、学部・学科を超えた学際的な研究も行っています。

亀岡市には、駅周辺部の都市型、林業や農業を営んでいる農村型など、大変幅広い生活環境で生活している高齢者の方がいらつやいます。さまざまな生活習慣を解析することで、食事も含めた健康寿命延伸、老化予防に適した生活習慣を提案し、地域住民の方々、ひいては国民の皆さまにその成果を広めていきたいと思っています。