



長与町に立地する長崎県立大学シーボルト校。

すぐ近くの大学でどのような研究が行われているかをシリーズで紹介していきます。



城内文吾 准教授

まだ見ぬ食品機能の探索(基礎研究)から、 メタボの発症予防を目指して

－看護栄養学部 栄養健康学科 栄養化学研究室－

「脂質」と聞いて、皆さんはどんなイメージを持たれるでしょうか。糖質よりも高エネルギーだから食べない方が良く、食べると(食べること自体が)病気の発症につながるといった負のイメージを持たれている方が多いかもしれません。食事脂質の「量」の問題、すなわち脂質の過剰摂取は確かにメタボリックシンドローム(メタボ)の発症につながっていますが、食事脂質にも「質」があり、健康維持に貢献する脂質分子群は総称して機能性脂質と呼ばれます。摂取する脂質の10%ほどを占めているのが、「グリセロリン脂質」というグループの脂質で、分子内の極性基や脂肪酸の違いで1000種類以上の分子種が存在します。

これまでにグリセロリン脂質に特有の栄養生理機能が見出されてきており、栄養化学研究室ではメタボの発症予防に資する機能性脂質としてグリセロリン脂質に注目し、それらのまだ見ぬ機能の探索と作用機序について研究を進めています。

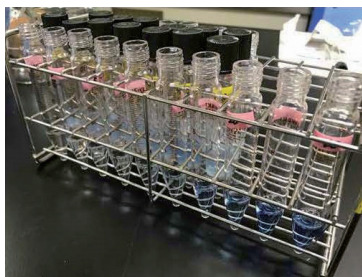
いわゆる基礎研究で積み上げた知見を私たちにどのように還元するかも重要な課題です。グリセロリン脂質の機能を私たちが享受する上で、それらの

摂取状況ならびに供給源となっている食品群の把握が必要と考え、食事に含まれるグリセロリン脂質の量を分析し、日本人における摂取状況や供給源に関する研究も展開しています。上記に加え、食品の3次機能「生体調節機能:摂取した食品成分が体内で機能し、健康の維持や向上に関与する機能」に着目し、食品に含まれる様々な成分や未利用食資源が有する、まだ見ぬ機能の探索も行っています。食環境を通じて人々の健康寿命延伸に貢献すべく、日々の課題に取り組んでいます。

栄養健康学科には本研究室を含め15の研究室があり、医療機関や福祉施設、特定給食施設などで活躍する管理栄養士のほか、企業での食品開発・衛生管理に携わる技術者、子どもたちの食育を担う栄養教諭、大学・研究所などで栄養学を教育・研究する研究者など、「食と健康」に関する専門知識や技能を有する栄養学の専門家を育成しています。本学科にご興味がある方は、ぜひWebサイトもご覧下さい。

<https://sun.ac.jp/departament/nursing/nutritional/>

栄養健康学科
ホームページ



研究室での研究の様子

本研究室では生体サンプル(臓器・組織あるいは血液)中に存在する種々の化合物の量・濃度を測定し、得られた定量データを統計解析することで、1つひとつの現象を説明することを目指しています。