栄養学のエビデンスに基づく食環境整備

栄養生命科学科
（フードマネジメント研究室）

市川 陽子、大槻 尚子

- 連 絡 先　TEL：054-264-5512　FAX：054-264-5512
- ホームページ　https://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/fmanage/
- ホームページ　https://twitter.com/shizu_kendai_fm

キーワード

生活習慣病，炎症抑制，抗酸化能，食事，ヒト試験，官能評価，健康な食事・食環境，有害鳥獣の食資源化，食品ロス削減

近年、食品の機能性成分とその様々な生理活性作用の研究が進み、疾病予防への効果が期待されています。しかしながら、その長期間、高濃度摂取での安全性、有効性、他の栄養素との相互作用についての知見は不十分です。当研究室では、機能性を有する食品や静岡県産の新規食品素材の食事としての摂取方法、疾病予防に寄与しうる食品の選択や組合せパターンを用いた安全な食事について、科学的根拠をもって提案するための研究活動を行っています。また、その成果をフードシステムにつなげ、人々にとって望ましい「食環境」の整備に応用させたいと考えています。

具体的には、①機能性を有する食品素材の利用性と生活習慣病予防効果の検討、②フードサービス産業におけるヘルシーメニューを介した食環境整備（「スマートミール」の普及）、③有害鳥獣の食資源化に関する研究、④特定給食施設のフードサービスマネジメントに関する研究がテーマです。

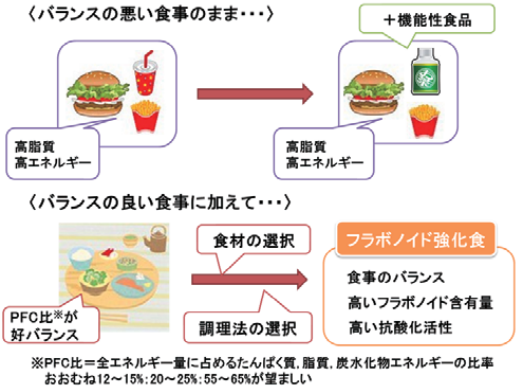

図1　健康的な食事をベースにした機能性強化食の考え方（市川）

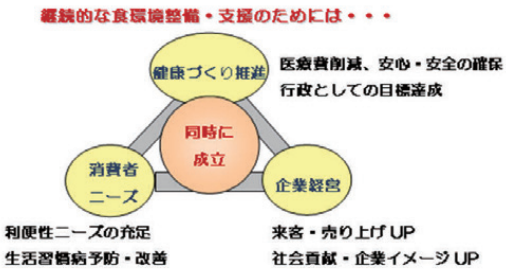

図2　食環境整備を成功に導く正三角形（市川）

アピールポイント

ヒト対象の単回～短・中期の介入試験により、食品・食事摂取後の抗酸化能・炎症等の各指標の変動分析，評価を行うほか、レシピ開発も手がけています。