

第6回北里大学農医連携シンポジウム開催要綱

食の安全と予防医学

— 現代社会における食・環境・健康 —

病気の予防、健康の増進、安全な食品、環境を保全する農業、癒しの農などのために、すなわち21世紀に生きる人びとの健康と安全のために、農医連携の科学や教育の必要性は強調されてもされすぎることはないであろう。

今回は、生命科学を探究している北里大学の教授らによる農医連携シンポジウムを「食の安全と予防医学」と題して開催する。

食のグローバル化、大腸菌0157や異常プリオン蛋白質など新たな危害要因の出現、遺伝子組換え技術といった新技術開発など、食生活と予防医学を取り巻く状況が大きく変化し、食品の安全性や予防医学における科学情報が、われわれの日常生活に深く入り込む時代になって久しい。

このため、食卓では絶えず科学を意識せざるを得ない潮流が生まれてきた。ポリフェノールがもつ赤ワインの抗酸化作用が強調され、アルコール摂取量の増加という健康の問題は棚上げされる。焼き鳥ひとつ食べるのにも、鳥インフルエンザウイルスを意識する。

ひとつの食品をとって、その部分の効果や影響だけを強調し、総合化したらどうなるかという問題には触れない風潮も生まれた。知と知の分離である。

食品はもともと、炭水化物、脂肪、タンパク質、ミネラル、ビタミンなど数多くの成分が集まってできたものであるから、利点も欠点もある。われわれは昔から食品をおいしくバランスよく摂るため、味と保存方法に多くの関心を寄せてきた。食品は添加物がないと、腐敗し食中毒のリスクが上昇することも周知の事実であった。

ヒトは長い歴史の中で、さまざまな食品をバランスよく食する知恵を身につけてきた。科学技術に支えられる現代の食品と予防医学は、このヒトの歴史・習慣・常識を忘れ去らせようとしているのではないか。

最新の食品の安全と予防医学は、最新の科学技術を駆使して維持されている。このような食の安全と予防医学について農学と医学の立場から、両者がどのように連携できるかを考えるシンポジウムにしたい。

開催日時：平成20年10月24日（金）10:00～18:00

開催場所：北里大学相模原キャンパスL3号館409講義室

講演プログラム：

- | | | |
|----------------------------------|-----------------|-------------|
| あいさつ | 北里大学学長 柴 忠義 | 10:00～10:05 |
| 1. 食品安全委員会の5年間の取組と今後の課題： | | |
| 内閣府食品安全委員会委員長 | 見上 彪 | 10:05～10:20 |
| 2. 北里大学の農医連携構想の現状： | 北里大学教授 陽 捷行 | 10:20～10:40 |
| 3. 食生活の現状と課題－健康維持・おいしさ・安全性の連携－： | | |
| 北里大学保健衛生専門学院講師 | 多賀昌樹・旭 久美子・大村正史 | 10:40～11:20 |
| 4. 水産物の機能と安全性： | 北里大学名誉教授 神谷久男 | 11:20～12:00 |
| 昼休憩 | | |
| 5. 過酸化脂質と疾病： | 北里大学薬学部教授 中川靖一 | 13:00～13:40 |
| 6. サルモネラおよびカンピロバクター食中毒－農の領域から－： | | |
| 北里大学獣医学部教授 | 中村政幸 | 13:40～14:20 |
| 7. 海藻類多食者におけるヒ素による健康影響の問題点： | | |
| 北里大学医療衛生学部教授 | 山内 博 | 14:20～15:00 |
| 休 憩 | | 15:00～15:20 |
| 8. 農医連携における遺伝子高次機能解析センターの役割： | | |
| 北里大学医学部教授 | 篠原信賢 | 15:20～16:00 |
| 9. 農医連携の架け橋としてのプロバイオティクスの可能性を探る： | | |
| 北里大学獣医学部教授 | 向井孝夫 | 16:00～16:40 |
| 10. 機能性食品の可能性と限界： | 北里大学獣医学部教授 有原圭三 | 16:40～17:20 |
| 総合討論：相澤好治・陽 捷行 | | 17:20～18:00 |