

第 4 回 口腔保健用機能性食品研究会・総会

プログラム・講演要旨

日時：平成 27 年 1 月 24 日（土） 13:00～15:50

会場：大阪歯科大学天満橋学舎 西館 5 階 臨床講義室

第4回 口腔保健用機能性食品研究会・総会 タイムスケジュール

13:00

| 総会 (西館5階 臨床講義室)

13:30

13:40

| 基調講演 (西館5階 臨床講義室)

14:40

14:50

| 一般口演3題 (西館5階 臨床講義室)

15:50

16:00

| 懇親会 (本館14階 プラザ14)

17:00

17:30 解散

基調講演

座長 馬場俊輔

新しい食品表示制度－栄養表示と機能性表示を中心に－

独立行政法人国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部

石見佳子

食品表示に関する法律は、これまで食品衛生法、JAS 法、健康増進法等で定められていたが、食品の表示は時代のニーズに応じて規定される項目が増え、消費者にとって分かり難いものとなっていたことや、3法で一部整合がとれていないことも指摘されていた。そこで、平成25年6月、食品の表示に関する基準を一元化した「食品表示法」が成立した。本法と関連の食品表示基準は2年以内に整えられ、施行される予定になっている。食品表示法においては、栄養表示の義務化が可能な枠組みとなっており、法律が施行されてから5年以内に栄養表示の義務化が予定されている。さらに、食品の機能性表示の新しい動きとして、政府の規制改革会議において、「一般健康食品の機能性表示を可能とする仕組みの整備」が議論され、新たな表示制度として機能性表示食品が創設されることとなった。これらの食品は、食品表示基準(案)では保健機能食品の枠組みのなかに規定されている。このように、現在、我が国の食品の表示制度は歴史的にみても大きく変わろうとしている。本講演では、新しい食品表示制度について、特に義務化が検討されている栄養表示並びに新しい制度となる機能性表示食品について解説する。

略歴

石見佳子（いしみよしこ）（歯学博士）

1980年東京理科大学薬学部薬学科卒業、昭和大学歯学部生化学助手（須田立雄先生、学位取得）、アルバートアインシュタイン大学客員研究員、三菱化学生命科学研究所博士研究員を経て、1994年国立健康・栄養研究所食品科学部主任研究官、2000年食品保健機能系室長、2009年食品保健機能研究部長（現職）、2013年研究企画評価主幹（併任）、2014年理事長特命補佐（併任）

研究テーマ

「骨粗鬆症の予防を目的とした栄養・生理学的研究」

「食品成分の有効性評価及び健康影響評価に関する研究」

受賞

1997年 国際ポリフェノール学会賞

主な著書

骨の健康と生活習慣（薬事日報、2010年）、健康・栄養食品アドバイザースタッフテキストブック（第一出版、2010）、大豆と日本人の健康（幸書房、2014）等。

社会活動等（現在）

内閣府食品安全委員会専門委員、消費者委員会新開発食品調査会専門委員、厚生労働省薬事・食品衛生審議会臨時委員、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会専門委員、

日本栄養・食糧学会理事、日本栄養改善学会理事、日本食物維学会常務理事、日本ビタミン学会評議員、日本骨謝学会・JBMM Editorial Board、栄養学雑誌編集委員、米国骨代謝学会会員、東京理科大学客員教授

一般口演

座長 花田信弘

一般口演（1）

口腔用プロバイオティクス候補株のスクリーニング

ヤクルト本社 中央研究所

奥村剛一

ヒトの口腔には、700種を超える多様な微生物の生息する細菌叢が形成されている。近年では、口腔内細菌叢の維持にプロバイオティクスが応用されるようになってきているが、ヒトの健康に役立つ有用微生物の情報は腸と比較して少ない。そこで本研究では、口腔の健康に寄与する安全なプロバイオティクス候補株を取得することを目的に、健常なヒト口腔由来の菌株を対象として、口臭の原因となる揮発性硫黄化合物 (VSC)の産生能およびう蝕に関与する非水溶性グルカン(WIG)の産生能、口腔への接着性、歯周病原性細菌やう蝕原性細菌に対する抗菌活性を *in vitro* で評価した。その結果、VSC および WIG を産生せず、唾液皮膜したハイドロキシアパタイト粒子やヒト口腔由来の細胞に接着し、口腔疾患の原因菌に対する増殖阻害効果を示す菌株として、*Lactobacillus* 属 14 株、*Streptococcus* 属 36 株選抜した。さらに心内膜炎に対する起炎性やう蝕原性などを指標に菌株を絞り込んだ結果、*L. crispatus* YIT 12319、*L. fermentum* YIT 12320、*L. gasseri* YIT 12321、*S. mitis* YIT 12322 を効果と安全性を兼ね備えた口腔用のプロバイオティクス候補株として選抜した。

一般口演（2）

唾液中におけるメタリン酸ナトリウム配合チューインガムの コーヒー由来ステイン除去効果

株式会社ロッテ 中央研究所 基礎研究部 口腔科学研究室
齊藤健佑

近年、「歯を白く美しく」という意識の高まりから歯のブリーチング（ホワイトニング）を受ける患者が増加しているように、清潔感のある歯の色を保つことはQOL（Quality of Life）の向上に寄与すると考えられる。歯への着色の大部分は、飲食物中の着色物質が歯の表面や唾液ペリクルに結合する外因性ステイン（extrinsic stain）によるものである。審美歯科分野において広く行われている過酸化水素、過酸化尿素によるブリーチングでは、非常に高い漂白効果がある一方で口腔内組織にダメージを与える懸念がある。日常的に美味しく、かつ安全で手軽に歯に付着した外因性ステインを除去することのできるチューインガムを開発研究しており、歯磨剤に使用される「メタリン酸ナトリウム」を使用したチューインガムがコーヒーによるステイン着色を除去する効果を有することを *in vitro* 試験系で確認した。本講演では、チューインガムに配合する上での検証事項及びステイン除去効果の評価方法について紹介する。

一般口演（3）

口腔細菌と食品の意外な関係

大阪歯科大学 細菌学講座
南部隆之

我々の口腔には数百種類、数千億もの細菌が住みついており、これらの蓄積はう蝕や歯周病などの口腔疾患を引き起こすだけでなく、肺炎や糖尿病などの全身疾患に対するリスク因子となることが知られている。すなわちプラークコントロールの適切な実施は、疾患予防の点で比較的容易で効率のよい手段であることを意味している。では極論として、抗菌薬や消毒薬で口腔を“無菌状態”に近づけることが理想的なのだろうか。最近、次世代シーケンサーを用いたメタゲノム解析などにより、腸管と同様に口腔にも我々の健康に寄与する可能性のある”善玉菌”が常在していることが示唆されるようになってきた。またその善玉菌が能力を発揮する為には、食品中の特定の成分（硝酸イオン）を積極的に摂取することが重要であるようだ。この善玉菌の作用として、心臓血管疾患や脳血管疾患のリスクを低下させる可能性が示唆されているが、我々は更にこの細菌群が歯周病原菌を非常に高効率で直接的に殺菌しうることを示している。これらの知見をもとに、口腔の善玉菌の比率を増やす方策等、現在我々が取り組んでいる研究の成果や最近の知見をご紹介しますとともに、口腔ケアの新たな枠組みをご提案させていただきたい。

【メモ】