

CONTENTS

トッランナー

菅原 邦明 (株式会社 えひめ飲料  
企画開発部 研究開発課 主任研究員) 1

特集Ⅰ 農業生産から機能性食品開発  
From agricultural production to functional foods development

【総論】

農産物の機能性研究と機能性表示食品 杉浦 実 6

① β-クリプトキサンチンと機能性表示食品 杉浦 実 10

② プロシアニジン (リンゴ) 庄司 俊彦 15

③ β-グルカン (大麦) 吉岡 藤治 19

特集Ⅱ 味覚と食育  
Sense of taste and dietary education

味覚① 味わうことの大切さ 濱口 郁枝 24

味覚② 未来の管理栄養士に  
味覚教育を行うことの重要性 作田 はるみ 28

食育① 地域との連携を通じた  
地場野菜の食品開発 小林 三智子 32

食育② アレルギー対応食品開発に向けた  
パンの創製 石井 和美 36

●本特集の意義 食は健康の源であり、美味しさや安全性はもちろんのこと、高齢化社会を迎え、ますます食と健康の問題は人々の関心を集めている。今回、生鮮農産物における機能性表示食品の開発について、味覚と食育のテーマと共に特集した。

バイオテクノロジー市場における機能性表示食品の研究開発は年々、様々な効果を持つ製品を生みだしている。時に、薬に代わる効果を持つ製品もある。機能性食品開発と創薬・医療開発の垣根が徐々に低くなってきている昨今である。

研究者の方々のこうした努力に加えて、私たち消費者の食に対する正しい知識と理解が必要である。いま、食育が重要とされる背景には、食生活の欧米化や不規則な食事、若年者の味覚能力の低下等、多くの問題が指摘されている。

今後より一層、健康機能における食品開発の進展は私たちの食生活を豊かにし、食育を通じた食に対する正しい理解が生活の質を高め、豊かな暮らしを実現してくれるだろう。

Industrial Reports

美味しさと高機能性を両立させた米の調製加工技術  
- GABA 無洗米のヒト介入試験概要 - 水野 英則 40

RIM 超分子スキンケア化粧品  
"RIM ソープの臨床応用" 鈴木 正夫・後藤 淑子 他 94

製品紹介

バイोजェニックス複合乳酸菌生産物質  
「Sixteens®」のメタボローム解析 村田 公英 98

研究者の広場

44

「アグリバイオ」編集委員会

編集委員長 別府 輝彦 (日本学士院会員/東京大学 名誉教授)  
阿部 啓子 (東京大学 名誉教授/公益財団法人 神奈川科学技術アカデミー 未病改善食品評価法開発プロジェクトリーダー)  
古在 豊樹 (特定非営利活動法人 植物工場研究会 会長/千葉大学 名誉教授)  
佐藤 和広 (岡山大学 資源植物科学研究所 大麦・野生植物資源研究センターゲノム多様性グループ 教授)  
篠崎 一雄 (国立研究開発法人 理化学研究所 環境資源科学研究センター センター長)  
中嶋 康博 (東京大学大学院農学生命科学研究科 農業・資源経済学専攻 教授)  
林 良博 (独立行政法人 国立科学博物館 館長)

(五十音順)