

# 大学院特別講義のご案内

日時：平成25年10月22日（火） 17：00～18：15

場所：口腔科学研究棟 5F 弓倉記念ホール

講師：奈良女子大学生生活環境学部食物栄養学科  
井上 裕康 教授

演題：「薬食同源の思想に基づいた食品機能研究」

要旨：生活習慣病罹患者の急増、高齢化社会、医療費の増大などの社会的な背景から、食品機能成分による生活習慣病予防効果が注目されている。我々は薬食同源の視点から、1) 食品機能成分の標的は薬剤標的と同じであること、2) その薬剤としての活性は弱く、長期間摂取により機能性を持つ、と考え研究を進めている。

長年にわたる誘導型シクロオキシゲナーゼ（COX-2）遺伝子の発現調節機構の解析の中で、赤ワインに含まれるポリフェノール・レスベラトロールがCOX-2の発現を細胞選択的に抑制すること、COX-2の細胞選択的発現調節にPPAR $\gamma$ が関与することを報告してきた。さらに、レスベラトロールはPPAR $\alpha$ ,  $\beta/\delta$ ,  $\gamma$ いずれをも活性化し、ノックアウトマウスを用いた脳虚血モデルの実験から、レスベラトロールがPPAR $\alpha$ 活性化を介して脳保護効果を持つことを報告した。現在、レスベラトロールのPPAR活性化による生活習慣病予防の分子作用機構について研究をすすめており、その成果について発表する予定である。また時間が許せば、PPARを標的とする食品機能成分として新規に見出したタイム油成分カルバクロールについても言及したい。