

農産物の付加価値向上に資する生活習慣病予防成分の探索と食生活への応用

クラスター長 大学院医歯薬学研究部食品機能学分野 河合 慶親

早期解決が必要な社会的課題

超高齢社会
健康寿命の延伸

農林水産業
地域農業の活性化

地方大学研究
応用に繋がる基礎研究



本クラスターの推進



上記課題の解決へ



生活習慣病予防による
生活の質向上

- 肥満・動脈硬化の予防
- 筋萎縮の予防
- 有効成分の探索

機能性付与による農産物の
付加価値向上



“シーズの提供”と”研究成果のフィードバック”の循環

産学連携による研究成果の
早期応用

- 食品企業の参画
- 地域公的機関との連携
- 迅速な応用展開

方法： **Foodケミカルバイオロジーの推進** ～現象からメカニズム、ヒト試験まで～

疾患動物モデル

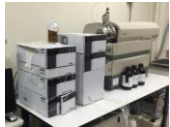


安全かつ高機能な
成分を探索

医学・栄養学・農学の融合

ヒト試験

新たな食生活モデル
の提案



成分分析



細胞実験



- 吸収・代謝、体内動態の理解
- 炎症反応に着目した予防メカニズム
- オートファジーの関与にも注目

- 吸収・代謝の検証
- 効果の実証
- 機能性を高める調理法

本クラスターの出口戦略

産業応用（商品化）

農産物の付加価値
（栽培量、農業人口の増加）

新たな外部資金獲得
（発展研究、人材育成）