



### トピックス

#### ◆米と疾病予防国際シンポジウムが開催されます

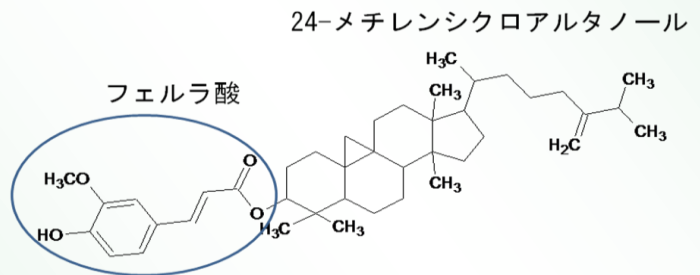
食料価格の高騰により、食料輸入大国である我が国で自給可能な「米」に対する関心が高まっています。こうした時期に、タイミング良く「米と疾病予防国際シンポジウム」が開催されるとのことで、食品機能性センターとしても大いに注目しています。国民全体がご飯をもう一口多く食べるだけで、食料自給率は1%上昇し、さらに一膳食べる努力をして頂くと10%の食料自給率が見込まれるとのことですが、その動機付けとして、米が我々の健康に果たす役割を科学的視点から発信するこの会に、センター長が組織委員として協力することになりました。本シンポジウムでは、イネに関する基礎研究や日本人の食生活、さらに疫学研究などに加えて、米の機能性成分として良く知られている $\gamma$ -オリザノールやフェルラ酸、フィチン酸(IP6)、紫黒米のアントシアニンなどを取り上げています。日程は、10月26日～27日、会場は和歌山県民文化会館、参加費：一般20,000円、事務局は、和歌山県立医科大学内科学第一講座です。一般講演の締め切りが8月15日となっていますので、ご興味のある方は是非ホームページ ([http://www.rice-studies.org/sympo08\\_j/index.html#](http://www.rice-studies.org/sympo08_j/index.html#)) にアクセスし、講演あるいは参加の申し込みをして下さい。(T.T)



### ミニ解説コーナー

#### ◆米の機能性成分 $\gamma$ -オリザノール

特定保健用食品(トクホ)の「コレステロールが高めの方の食品」の関与成分として植物ステロール類が認定され、「健康サララ」や「ヘルシーコレステ」などの食用油が、植物ステロールやそのエステル体を含むトクホとして市販されています。一方、米糠の代表的な機能性成分である $\gamma$ -オリザノールは、血漿コレステロールを低減するといわれていますが、トクホ商品には利用されていないようです。 $\gamma$ -オリザノールは植物ステロール/スタノールと抗酸化成分であるフェルラ酸がエステル結合した化合物で、植物ステロール/スタノールとしては、24-メチレンシクロアルタノールとシクロアルタノールが主体で、これにカンペスタノール、シトステロール、カンペステロール、スティグマステロールが混入した複合成分で、栽培温度が高い方が含量が多くなることが分かっています(J.Agric.Food Chem., 55, 7559(2007))。農研機構では、巨大胚芽米を開発していますが、これらの品種は、この $\gamma$ -オリザノールやトコリエノールなどの機能性成分を含む米糠油の生産用(油用イネの開発源)としても有用であるものと思われます。食用油へのこれら植物ステロール類の溶解度は低いとのことで、その溶解度を高めるための工夫が必要とされていますが、欧米での大豆由来植物ステロール等の利用状況から見ると、日本での $\gamma$ -オリザノールの利用がもう少し増えても良いような状況にあり、米の消費推進に合わせ、健康に寄与する成分を豊富に含む米糠油の消費拡大も一つのターゲットになるように感じています。(T.T)



$\gamma$ -オリザノールの主成分