

拠点形成研究交流報告：6 大学共同開催フォーラム第 12 回

「10 年、20 年後の食の安全を考える」に参加しました。

6 大学共同開催フォーラムとは、食の安全、安心に関する教育研究センターを擁する東京大学、神戸大学、岩手大学、大阪公立大学、東北大学、宮崎大学が年に一度、ミーティングを開催して、各センターの食の安全に関する活動・取り組みを紹介するとともに、年度毎にテーマを決め、講演会を開催しております。

今回のフォーラムは、2022 年度に開学した大阪公立大学が幹事校となり、同校の「I-site なんば」において対面形式で開催されました。まず、大阪公立大学の「食」に対する取り組みについて、獣医学研究科、生活科学研究科、農学研究科、理学研究科、医学研究科の代表者から、研究内容の紹介がありました。食肉のカンピロバクター食中毒の現状と予防法、線虫をモデル動物とした食品成分が老化や生体防御に及ぼす影響の解析、サルコペニアを予防する機能性成分の解析、硫黄原子を過剰に含む抗酸化タンパク質「超硫黄分子」の生成と食品由来硫黄との関連、食品の新たな安全性評価方法（特に発がん物質の in vivo 短期・中期検出法）に関する講演がありました。また、食品中の微生物制御の今後、特に 10 年～20 年後を考える講演が企画され、感染性食中毒の現状、食品微生物の制御におけるバクテリオファージの利用、樹状細胞の特性を利用した次世代粘膜ワクチンの開発などが紹介されました。本フォーラムの主催は 6 大学のローテーションで進めており、次回は本学が幹事校となり、企画を進めることとなります。本フォーラム第 13 回は 2023 年 9 月後半に開催予定であること、2024 年度に開催予定の東北大学知のフォーラム「Future Designed Food」のプレイベントとして位置づけていることを、閉会時に白川より案内しました。その後、会場を移して、情報交換会が催され、食の安全性と将来の研究の方向性やリスクコミュニケーションなどについて議論され、久しぶりの対面での交流であったことから、夜遅くまで活発に行われました。

(栄養学分野 白川 仁)



フォーラム終了後の参加メンバーの集合写真