

6大学共催フォーラム -Designing foods for the future- を開催しました

6大学共催フォーラム -Designing foods for the future- を2023年9月28日(金)に東北大学知の館にて対面開催しました。岩手大学、東北大学、東京大学、大阪公立大学、神戸大学、宮崎大学で食の安全性に関する課題に取り組んでいる部門が当番制で取り組みを紹介するフォーラムで、今回の当番校である東北大学では食と農免疫国際教育研究センター(CFAI)が、来年に開催される知のフォーラムのプレイベントとして本フォーラムを開催し、2050年の食糧問題を解決する方法に関連する講演を行いました。本間香貴先生からは農産物生産に大きな影響を及ぼす気候について、井元智子先生はコロナ禍の学生の食生活と精神状態の関する研究を、原田昌彦先生は青葉山新キャンパスに建設されている次世代放射光施設「NanoTeras」の紹介を、日高将文先生はNanoTerasの活用に向けた放射光施設での食品分析例を紹介いただきました。また、特別講演として台北医学大学の謝榮鴻先生からは「From agricultural waste to mitochondrial modulation and health-promoting functional applications」と題して、農産廃材物の資源循環利用に関する研究を紹介いただきました。パイナップルの芯や皮を発酵させたものをサルコペニア動物に投与すると、筋肉中のミトコンドリア量が上昇してATP産生量が上昇するデータを示し、現在はこの発酵物を豚に与えた飼育を行っている段階であり、将来的には飼育中に発生した糞をもとに魚類や昆虫食用の飼育素材に活用することを計画しているという内容でした。講演後には、渡航して講演いただいた感謝のしるしとして、センター長の白川仁先生より Certificate of Appreciation が授与されました。このほかにも、6大学それぞれの取り組みの紹介と近況報告もされました。全体を通して、活発な質疑応答もあって、予定時間をオーバーを30分ほど超過する、白熱したセミナーとなりました。

文・大崎雄介、白川仁

