

## 食品の機能性に関する食育教材の構築 ～栄養学・食品化学・教育学関連の分野の横断的連携～

### 【代表者】

小島明子 大阪市立大学 生活科学研究科 准教授

### 【共同研究者】

井奥加奈 大阪教育大学 教育学部 教授

山本奈美 和歌山大学 教育学部 教授

### 【研究概要（申請書より抜粋）】

生活習慣病の予防として一次予防が重要視されているが、その中でも最も大きな影響を与えるのが食生活である。生活習慣病の予防効果を有する食品成分についての基礎的研究において、一般に研究材料として用いる食品成分は、生（未調理）の状態から抽出したサンプルとして実験に供している。しかしながら、日常の食生活では調理過程を経て食する場合が多いため、調理過程後の食品成分の作用メカニズムの解明が必要であるが、現状は不十分である。

昨年度の研究では、食品成分（野菜）を生状態から抽出した場合でも調理（水煮）過程後に抽出した場合でも、アルコール性肝細胞傷害の予防効果が同様に認められたことから、実際の食生活で用いられる形態で有効性を示すことを見出した。次に、栄養学・食品科学・教育学への横断的連携の可能性を見出すために、食指導に関する教材作りの提案に向けて、高等学校家庭科「家庭基礎」「家庭総合」を対象として、機能性成分および関連の記述を整理したところ、具体的な機能性成分に関する記述は少なく、内容が限定的であること、教科書によっては保健機能食品の記述に偏っていること、食情報の信頼性をどのように判断するかについての具体性が乏しいことなど、問題点も多いことが明らかとなった。

そこで今年度は、野菜の調理における機能性成分含有量の変化と生活習慣病の予防効果におよぼす調理の影響について検討するとともに、食生活の現状と機能性成分の認識についてアンケート調査を行い、食指導に関する教材作りの提案を進めることを目的とする。