

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

### 【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

福田 ひとみ 帝塚山学院大学 人間科学部 教授

松村 羊子 畿央大学 健康科学部 准教授

### 【研究概要（申請書より抜粋）】

生活習慣病の予防効果を有する食品成分を探索するため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、調理していない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、日常の食生活では加熱調理過程を経て食する場合も多く、加熱調理過程後の食物成分の作用メカニズムの解明が必要であるにもかかわらず、現状は不十分である。

昨年度の研究では、ナスに着目し、非加熱の状態から抽出した場合でも、蒸し調理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、ナスの蒸し調理はアルコール性肝細胞傷害の予防に有用であることを見出した。次に、教育学関連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、保健機能食品制度の記載は共通しているが、食品の機能性そのものについての扱いはさまざまであったことが明らかになった。さらに、家庭基礎の学習を終えた高等学校1年生309名を対象として「食品の機能性」に対する認識を調査したところ、食品の機能性に関する学習は学校教育段階で圧倒的に不足しており、食品の機能性や食品と健康との関係を適切に理解するための家庭科における教材や授業プログラムが必要であることを見出した。

そこで今年度は、蒸し調理したナスによる生活習慣病の予防効果とその作用メカニズムについて、特に抗酸化作用についてさらに検討するとともに、食生活の現状と機能性成分の認識について調査範囲を広げ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。