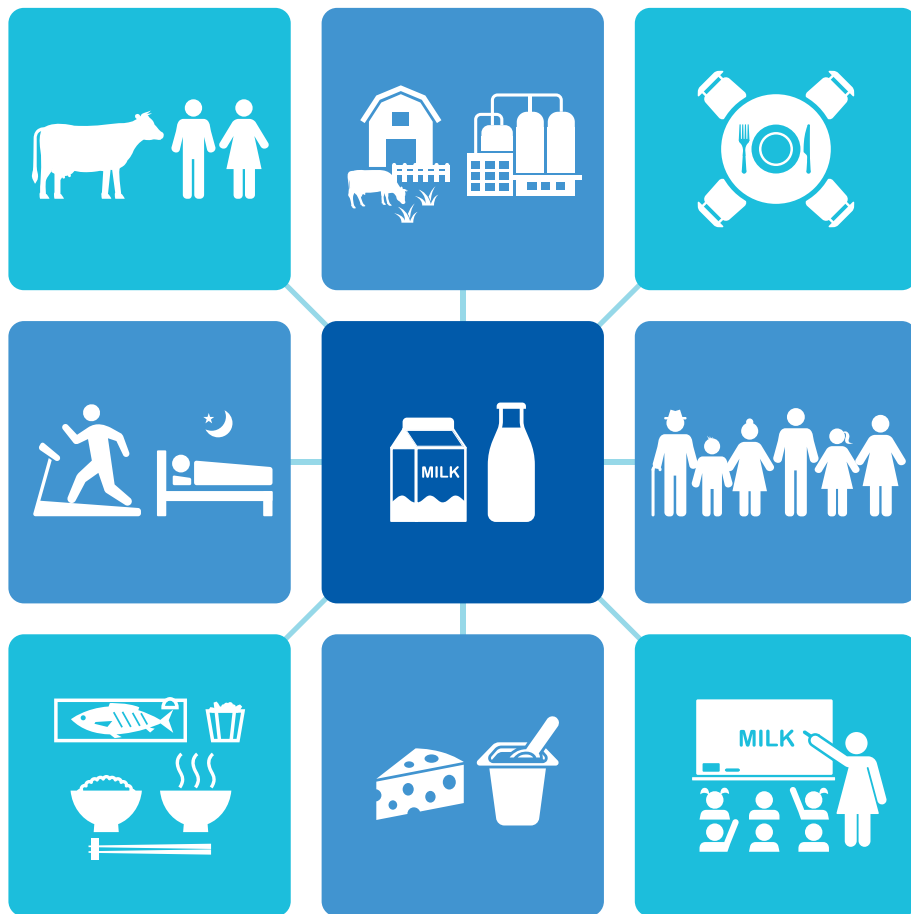


乳の学術連合 学術研究集会

ジャパンミルクコンGRESS 2019 報告書



JAPAN MILK CONGRESS 2019 REPORT

2019 6.1 sat. 10:45-17:00

会場：東京大学・伊藤国際学術研究センター 伊藤謝恩ホール

主催



乳の学術連合

牛乳乳製品健康科学会議
乳の社会文化ネットワーク
牛乳食育研究会



一般社団法人 Jミルク

後援

農林水産省、国連食糧農業機関駐日連絡事務所、公益社団法人全国学校栄養士協議会、日本酪農科学会

開催結果概要

- 目的** 乳の学術連合（折茂 肇 委員長）と一般社団法人Jミルク（西尾 啓治 会長）では、6月1日（土）に東京大学・伊藤国際学術研究センターで、共催による乳の学術連合における最新知見や研究成果を発表する学術研究集会「ジャパンミルク कांग्रेस（JAPAN MILK CONGRESS）2019」を開催。「乳の学術連合」では、乳の健康栄養面の価値解明や社会・文化的な意義の解明、乳の価値や意義を人々に伝えるための食育等、多様な研究活動を行っており、その研究成果を酪農乳業関係者の皆様に発表。最新の乳の学術連合における研究成果を口頭6題、ポスター17題で発表し、今後、乳の価値を考える際に国内外の栄養問題についての最新情報を特別講演により情報提供する。
- 名称** ジャパンミルク कांग्रेस 2019（JAPAN MILK CONGRESS 2019）
- 日時** 2019年6月1日（土）10：45～17：00 ※17：15～情報交換会
- 場所** 東京大学・伊藤国際学術研究センター伊藤謝恩ホール、多目的ホール
〒113-0033 東京都文京区本郷7-3-1 伊藤国際学術研究センターB2
- 主催** 乳の学術連合、一般社団法人Jミルク
- 後援** 農林水産省、国連食糧農業機関駐日連絡事務所、
公益社団法人全国学校栄養士協議会、日本酪農科学会
- 参加者数** 189名（乳の学術連合会員、酪農乳業関係者、医師、栄養士、学校教職員、研究者、メディア・ジャーナリスト等）



JAPAN MILK CONGRESS 2019 プログラム

| time | 演題 | min |
|-------|---|-----|
| 10:45 | 開会・主催者挨拶 | |
| 11:00 | 特別講演 世界と日本の栄養問題とは～栄養100年の歴史とこれからの可能性を探る～ 講師：中村 丁次 神奈川県立保健福祉大学長 | 60 |
| 12:00 | 休憩 | 110 |
| 12:15 | ランチセミナー(ポスター発表について) | |
| 12:45 | ポスター発表(17題) | |
| 13:50 | 口頭発表① 【牛乳乳製品健康科学】 ●成田美紀・東京都健康長寿医療センター研究所 研究員 高齢者の牛乳・乳製品摂取及び食品摂取の多様性とフレイル・サルコペニアの予防に関する研究 ●北濃成樹・公益財団法人明治安田生命厚生事業団体力医学研究所 研究員 勤労者の快眠・就労支援を目的とした牛乳乳製品摂取と身体活動の在り方の研究:疫学的検討 ●亀井明子・国立スポーツ科学センター 前任研究員 トップスポーツ選手の牛乳・乳製品摂取状況と健康状態との関係 | 75 |
| 15:05 | 休憩 | 25 |
| 15:30 | 口頭発表② 【乳の社会文化】 ●福留奈美・東京聖栄大学 准教授 牛乳・乳製品をあらわすことばの変遷 -明治時代から平成時代の新聞広告を題材に- ●高橋雅延・聖心女子大学 教授 乳製品の好みの創出に及ぼす記憶の影響 【食と教育】 ●柴英里・高知大学 教育学部門 准教授 行動変容モデルを活用した食育プログラム開発の方向性 | 75 |
| 16:45 | 総括コメント | 15 |
| 17:00 | 閉会 | |



折茂 肇

乳の学術連合委員長
公益財団法人骨粗鬆症財団 理事長

ご紹介いただきました「乳の学術連合」の折茂でございます。本日は、土曜日にもかかわらず、ジャパンミルクコンGRESS 2019に、多くの皆様にご参加いただき、本当にありがとうございます。

また、本日のコンGRESS開催にあたりましては、Jミルクの共催、さらに農林水産省や国連機関をはじめ、ご後援を賜りましたこと、この場を借りて心から御礼申し上げます。

開会に当たり、主催者を代表いたしまして、ひとことご挨拶を申し上げます。

私ども「乳の学術連合」は、「健康科学」「社会文化」「食育」の3分野の研究グループで構成され、学際的に乳の研究を推進する活動組織です。現在、国内の大学や研究機関などに所属する研究者がおよそ225人所属しております。

現代社会が抱える暮らしや食生活の課題に対し、ミルクがどのように貢献していくか、その価値や役割について、幅広い学術領域での研究活動で解明し、その成果を社会に還元することを目的として活動しています。

2012年に設立し、今年で8年目を迎えますが、この間、学術連合の活動もさまざまな工夫を行い、研究活動を充実させ、研究の質も高めてきました。

本年度より年1回の学術研究集会として、研究者や専門家、酪農乳業やメディアなどの幅広い関係者が集まり、学術連合の研究活動成果を集約して皆様にお知

らせし、多様な立場の方々が学術交流を深めながら、今後の国内における乳の研究をさらに発展させていくための場にしていきたく、本コンGRESS開催を企画させていただきました。

今回は、2018年に報告のあった研究成果を、各研究グループで評価し、6題を口頭発表、17題を隣接会場でポスター発表させていただきます。それぞれ質疑応答時間や情報交換する時間も確保しておりますので、是非本コンGRESSで発表する研究者や参加者が、情報交換や議論を活発に行っていただくことをお願いします。

また、特別講演では、日本のみならず栄養学分野で世界的な活躍をされている、神奈川県立保健福祉大学学長の中村先生に、国内外の栄養問題をこれまでの栄養100年を振り返りながら、世界的な視野から今後の可能性を考えていくための示唆につながるお話もさせていただきます。どうぞご期待ください。

最後になりますが、本コンGRESSは今回の開催を契機に、国内の幅広い学術領域の研究成果が「最新のミルク研究」として、日本人の健康や食生活、文化、産業の発展に貢献し、社会的にも評価の高い、意義ある会に育っていくことを、心から期待するものであります。

本日のコンGRESSで得られたものが、皆様方の研究やお仕事、生活の中で少しでも参考になれば幸いです。

【JAPAN MILK CONGRESS 2019 特別講演】

世界と日本の栄養問題とは

～栄養100年の歴史とこれからの可能性を探る～

中村 丁次

牛乳乳製品健康科学会議 副代表幹事
神奈川県立保健福祉大学 学長

“命の素”を探究し続けてきた近代栄養学

人類は長い間、食事が原因で人が病気になるのは腐敗したものを食べたためと考え、食べ物自体に“命の素＝栄養素”が含まれているとは想像しませんでした。しかし人は適正に食べなければ病気になり、死に至ることもあります。それを明らかにしたのが栄養学です。

従来の生理学の中から、栄養学という独立した学問体系が生まれるきっかけをつくった人物は、フランスの化学者アントワーヌ・ラヴォアジエ（1743-1794年）でしょう。彼は酸素の存在を明らかにして、呼吸の生理学を研究しました。生命のエネルギーは食べ物の燃焼によるものであり、それは呼吸によって営まれるという、現在のエネルギー代謝の概念に近い考え方を提示しています。

その後、ドイツの研究者たちが、生理的エネルギーの素が、たんぱく質、脂質、炭水化物であることを発見し、栄養学は学問的体系を整えていきます。「食べ物は体内で“燃焼”している」という考え方は長く受け継がれ、栄養学の教科書でも最近まで「燃焼」という言葉が使われていました。

現在では、この現象を化学的な結合エネルギーの発生と解釈しています。アデノシン三リン酸にリンが高エネルギー結合して、ATP（アデノシン三リン酸）をつくり出します。これが生命のエネルギーの素です。

子どもの低栄養を改善した学校給食と栄養教育

次に日本における栄養の歴史を概観してみましょう。近年の和食ブームを受け、日本人の食事は伝統的に栄養バランスが優れていたという主張がありますが、これは誤りです。近代以前の庶民の食事は貧しく、たんぱく質や必須脂肪酸、各種ビタミン・ミネラルの不足により、脚気や夜盲症などの健康障害に多くの人が悩まされてきました。また、低栄養による乳児死亡率の高さや、食塩の過剰摂取に起因する高血圧や脳卒中、胃がんなどもあり、近代までの日本人は比較的短命だったのです。

こうした状況は戦後の食料不足でさらに悪化し、特に子どもの低栄養が深刻化しますが、日本はこの問題をわずか10年程度で解決します。これほど短期間に、全ての子どもの栄養状態を改善した国家はありません。大きく貢献したのは、学校給食の普及と国民全体への栄養教育です。

日本の学校給食制度の特色は、適正な食料分配と栄養教育の一体化です。つまり給食は単にお腹を満たすものではなく、教育媒体として導入されたのです。

各校に栄養士を配置して子どもに栄養の教育をする、給食で実際に食べてもらう。その子が家庭で栄養の話をすることで家族が変わり、さらに地域が変わることで、国民全体の栄養状態が改善していきました。健康な子どもが増えたことは、経済成長を支える労働力の供給という点でも国の発展に貢献しました。

食生活の改善で、生活習慣病の増加に歯止め

高度成長期に入って経済が発展し、食事の欧米化が進むと、日本でも肥満や生活習慣病の増加が社会問題化します。こうした非感染性の慢性疾患に直接原因はなく、あるのは「リスク」だと明らかになるのに 30 年程度かかりました。

その後は、生活習慣病の発症リスクをコントロールするため、栄養学の知見を生かして食生活を改善するというアプローチが受け入れられていきます。終戦直後の栄養欠乏症の予防（命の保証）から、生活習慣病の予防（疾病予防）へと、栄養学の果たす役割が変化したと言えます。

栄養改善による生活習慣病予防でも、日本は大きな成果を上げています。1990 年代半ばから、脂肪やエネルギー摂取量の減少などにより食事の欧米化にブレーキがかかってきました。「健康日本 21」がスタートした 2000 年以降は、肥満の増加や、血清コレステロール値の増加傾向にも歯止めがかかっています。いずれも世界に前例のない現象です。

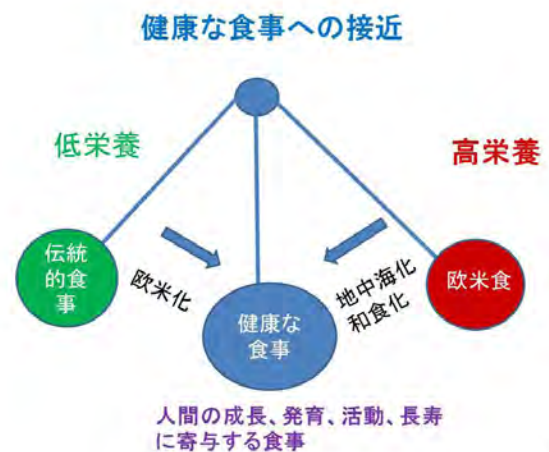
さらに 2007 年頃からは、糖尿病が疑われる人たちの発症率が減り始めています。すでに日本は心筋梗塞の死亡率が世界最低水準に達していますが、糖尿病をも「克服」し始めていると言えるでしょう。

栄養バランスの良い食事を「創造」した日本

日本の栄養の歩みを振り返ると、二つのポイントが指摘できます。一つは、日本人は伝統的に栄養バランスの良い食事を摂ってきたのではなく、栄養学という近代科学を基本にした栄養改善により、従来の和食を補完し、「栄養的に優れた日本食を創造した」ということ。

もう一つは、「健康な食事」の捉え方です。一つの食事を取り上げて健康に良い悪いと評価するのではなく、低栄養の食事は欧米化によって栄養状態を良くする、

逆に高栄養に偏った食事は和食化あるいは地中海食化によってバランスを図るなど、一定のフレームワークの中であるべき食の姿を検討することが大切です。



健康寿命の延伸と持続可能な社会づくりのために

栄養学が果たす社会的な役割は、栄養欠乏症の予防から生活習慣病の予防へと変化してきました。これからの時代に求められるのは、「健康寿命の延伸と持続可能な社会の構築」（QOL の向上と環境負荷の低減）だと思います。

日本はいま、人生 100 年時代とされる超高齢社会を迎えつつあります。高齢化をめぐる議論では、年金や医療・介護などの費用負担が強調され、高齢者による経済活動や納税などの社会貢献は過小評価されがちですが、高齢者の社会貢献は費用負担を大きく上回るという試算もあります。

従って高齢者の活動を支える投資を増やし、「高齢者が健康に活動できる期間＝健康寿命」を延ばしていくことが重要です。健康寿命の延伸とは、病気ではない状態を目指すものではなく、疾病や障害の有無に関係なく、住み慣れた環境のなかで自立した生活を送る“元気な高齢者”をつくることを目標にすることです。

高齢者の食事は「しっかり食べて栄養を摂る」が基本

栄養面から見た健康寿命の阻害要因としては、生活習慣病の後遺症（過剰栄養と運動不足）、衰弱、転倒・骨折（低栄養）が代表的なので、メタボ対策とフレイル対策がカギになります。

高齢者におけるメタボとフレイルの影響に関しては、国内外で多くの追跡調査やメタアナリシスが行われています。それらの結果から明らかになってきたのは、高齢期のフレイルは自己喪失や要介護、死亡の発生に対して有意に高い関連性を示し、高齢期のメタボはこれらに対して一定の関連性は見られないことです。

また、伝統的な食事（低カロリー食）と健康長寿の関連を調べた研究によると、低カロリー食は20～30歳代の成人期には過食や肥満、メタボの予防に有効である一方、発育期の成長を阻害したり、高齢者のフレイルを助長したりする可能性があります。

こうした研究成果を踏まえると、中年期にかけてはメタボ対策（低カロリー食を腹八分目）、高齢期にはフレイル対策（しっかり食べて栄養を摂る）の食生活が重要と言えます。

ル対策（エネルギー摂取を増やす、良質なたんぱく質を摂る、運動をする）を基本としながら、中年期のメタボの影響が残っている人は低糖質、低飽和脂肪、減塩なども取り入れて、個別のリスクに対応することが大切です。

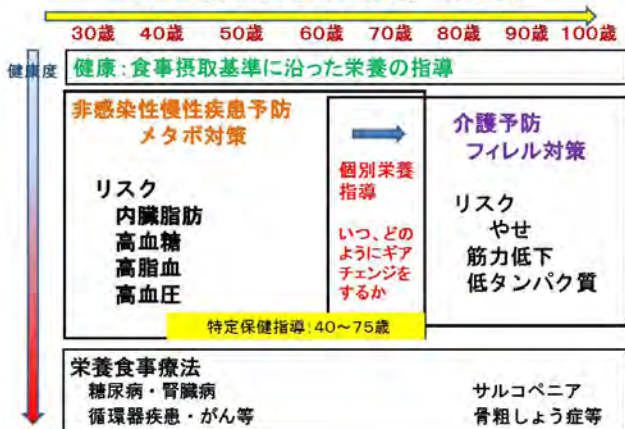
QOL 向上への貢献が期待される機能性成分

健康寿命の延伸と並んで、QOLの向上も重要です。高齢者は長生きを望んでいるだけでなく、おいしく食べたい、認知症になりたくない、若々しく情熱的でいたいなど、QOLの維持・向上を望んでいます。こうしたニーズに応えていくことも栄養学の役割です。

高齢者はおいしく、楽しく食べにくくなる



メタボ対策からフレイル対策への移行



メタボ対策からフレイル対策への移行時期は、一般的には65歳前後とされており、それ以降の食生活はフレイル

現代人は毎日約2kgの食品を摂取し、およそ20万種類の化学成分を摂取していると考えられています。このうち明らかになっているのは、40～50種の栄養素と、200～500種の機能性成分だけで、食事全体の機能はわかっていないのが現状です。

栄養素とは、生命に不可欠で欠乏症を生じる“いのちの素”です。これに対して機能性成分は、摂らなくても欠乏症は生じないものの、さまざまな機能（抗酸化作用、糖質・脂質の代謝調節、免疫機能・抗がん作用など）を持ち、健康に貢献する成分を指します。栄養素と機能性成分の両方をバランスよく摂ることが、超高齢社会に必要とされる食事だと思います。

食のサプライチェーン全体で環境負荷軽減を

現代の食と栄養には、環境負荷の軽減という目標もあります。各国の専門家が参加するランセット国際委員会は2019年1月、「持続可能な食料システムによる健康な食事に関する報告書」をまとめました。2050年に100億人近くに達する人類が、誰も排除されず、それぞれの地域で健康と文化を維持できる食事のあり方、言わば栄養・食事・健康・環境が互いにWin-Winの関係になるような食料システムの提案です。

報告書が示す食事のあり方を1日の摂取目標値に置き換えると、摂取量が多いのは野菜(300g)、牛乳乳製品(250g)、穀物(232g)、果物(200g)などで、逆に少ないのは牛・豚・羊肉(14g)、鶏肉(29g)、卵(13g)、魚(28g)などとなっています。さらに報告書は、水使用の減少、窒素・リン汚染削減、二酸化炭素排出量ゼロ、メタン及び亜酸化窒素排出量の抑制などを実現する、農業、調理、流通、加工、献立などの改善が、これからの食と栄養の専門家の役割だと指摘しています。

「地球にやさしい健康な食事の目標値」

| | |
|--------|-------|
| 穀物 | 232g |
| いも | 50g |
| 野菜 | 300g |
| 果物 | 200g |
| 牛乳・乳製品 | 250g |
| 牛・羊・豚肉 | 14g |
| 鶏肉 | 29g |
| 卵 | 13g |
| 魚 | 28g |
| 豆 | 75g |
| ナッツ | 50g |
| 不飽和脂肪 | 40g |
| 飽和脂肪 | 11.8g |
| 砂糖 | 31g |



- ①水使用の減少
- ②窒素とリン汚染の削減
- ③二酸化炭素排出量ゼロ
- ④メタン及び亜酸化窒素排出量の抑制

農業、調理、流通、加工、
献立等の改善

「日本の栄養」の成果と可能性を世界に発信したい

これからの栄養学の目標をまとめると、「その国や地域で生まれ、持続可能性の高い伝統的食事を大切に

ながら、医学・栄養学等の科学的根拠に基づいた栄養改善により、誰もが快適でより良い生活ができる食事を目指すこと」となるでしょう。

日本の栄養学は、伝統的な食事をベースにした栄養改善と国民の栄養教育で大きな成果を上げてきました。近年は機能性成分の研究でも世界をリードしています。

2020年の“Nutrition Summit”以降、2021年に“International Congress of Nutrition”、2022年には“Asian Congress of Dietetics”と、食や栄養に関する国際会議が日本で開催されます。この3年間は、「日本の栄養：Japanese Nutrition」の成果と可能性を世界に発信する大きなチャンスと考えています。



牛乳乳製品健康科学

高齢者の牛乳・乳製品摂取及び食料摂取の多様性とフレイル・サルコペニアの予防に関する研究

発表者：成田美紀（東京都健康長寿医療センター研究所研究員）

勤労者の快眠・就労支援を目的とした牛乳乳製品摂取と身体活動の在り方の研究：疫学的検討

発表者：北濃成樹（公益財団法人明治安田生命厚生事業団体力医学研究所研究員）

トップスポーツ選手の牛乳・乳製品摂取状況と健康状態との関係

発表者：亀井明子（国立スポーツ科学センター先任研究員）

※名前（所属）は、当日の登壇者

乳の社会文化

牛乳・乳製品をあらわすことばの変遷

－明治時代から平成時代の新聞広告を題材に－

発表者：福留奈美（東京聖栄大学准教授）

乳製品の好みの創出に及ぼす記憶の影響

発表者：高橋雅延（聖心女子大学教授）

食と教育

行動変容モデルを活用した食育プログラム開発の方向性

発表者：柴英里（高知大学教育学部門准教授）

牛乳乳製品健康科学部門（11題）

重症牛乳アレルギーに対する少量導入ランダム化比較試験：
Heated milk vs Raw milk
永倉顕一、柳田紀之（国立病院機構相模原病院小児科）

牛乳アレルギーを有する学童に対する骨密度測定およびカルシウム
補充療法について
緒方美佳（国立病院機構熊本医療センター小児科）
西山宗六（尚絅大学生活科学部栄養科学科）

運動後の乳清タンパク摂取による持続性トレーニング効果の促進
－体温調節能・低酸素 EPO 分泌応答の亢進－
岡崎和伸、横山久代、今井大喜、鈴木雄太（大阪市立大学大学院医学研究科
運動環境生理学）

運動後のグリコーゲン回復のための最適な牛乳の組成の検討
－乳脂肪の濃度および粒子径に着目して－
横澤歩、横田悠天、寺田新（東京大学大学院総合文化研究科）
木村典代（高崎健康福祉大学健康福祉学部健康栄養科）

食物アレルギー予防のためのランダム化臨床試験
浦島充佳（東京慈恵会医科大学・分子疫学研究部・小児科）
田知本寛（東京慈恵会医科大学・小児科）

牛乳由来エクソソームが制御性 T 細胞に及ぼす影響
田中祥子、太田知沙、油谷遥、恩田健二、杉山健太郎、平野俊彦（東京薬科
大学薬学部臨床薬理学教室）、遠藤美緒、桜井基一郎、水野克己（昭和大学医
学部小児科学講座）

妊娠中カルシウム摂取と幼児の情緒・多動問題との関連：九州・沖縄
母子保健研究
田中景子、三宅吉博（愛媛大学大学院医学系研究科疫学・予防講座）
高橋啓次（愛媛大学大学院医学系研究科疫学・予防講座、榊明治研究本部）
中村吉孝（榊明治研究本部）、佐々木敏（東京大学大学院医学系研究科社会予
防疫学分野）、大久保公美（愛媛大学大学院医学系研究科疫学・予防講座、国
立保健医療科学院生涯健康研究部）、荒川雅志（琉球大学国際地域創造学部）

若年成人女性における牛乳乳製品の摂取状況と睡眠およびメンタル
ヘルスに関する多角的評価検証
橋本彩子（静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府、静岡県立大学食品栄
養科学部、京都女子大学家政学部）、桑野稔子（静岡県立大学大学院薬食生
命科学総合学府、静岡県立大学食品栄養科学部）

牛乳および乳製品に含まれるビタミン D 活性代謝物の定量と
25-hydroxyvitamin D 摂取の有用性に関する研究
鎌尾まや（神戸薬科大学エクステンションセンター）、津川尚子（大阪樟蔭女
子大学健康栄養学部健康栄養学科）

牛乳乳製品による高齢者のサルコペニアの予防効果の解明：地域住
民の7年間の追跡調査より
吉村典子、村木重之（東京大学医学部附属病院 22 世紀医療センターロコモ予
防学講座）

乳製品の価値向上を目指した、腸内細菌を介して動脈硬化を改善す
るオリゴ糖の同定研究
山下智也（神戸大学医学部附属病院循環器内科）、吉田尚史、平田健一（神戸
大学大学院医学研究科内科学講座循環器内科学分野）、佐々木健吾、佐々木大
介（神戸大学大学院科学技術イノベーション研究科）

乳の社会文化部門（3題）

中世期の地中海世界における乳製品利用に関する史的研究
－中世イスラム医学と中世ラテン医学の食養生指南書を中心に－
尾崎貴久子（防衛大学校）

飲用乳関連メディア情報による消費者便益への影響とその変化要因
に関する定量的研究－スキャナーパネルデータによるアプローチ－
氏家清和（筑波大学大学院生命環境系）

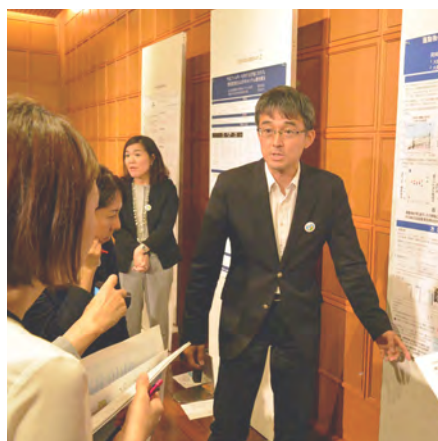
牛乳におけるチャネル間価格探索行動－「低価格コンシャス」と「値
引きコンシャス」である層の抽出
太宰潮（福岡大学商学部）

食と教育部門（3題）

乳製品関連ヘルスリテラシーへのインターネットを用いた e ラーニ
ングによる教育効果：無作為割付けによる検討
三橋利晴（岡山大学病院新医療研究開発センター）

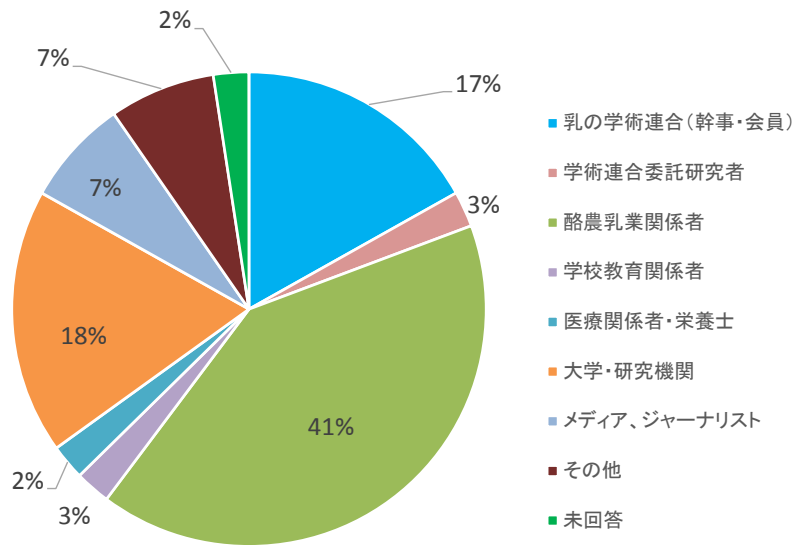
保護者の栄養知識が日本人中学生の習慣的な牛乳および栄養素摂取
量に及ぼす影響～日本人中学生の習慣的な栄養素摂取の適正さと母
親の栄養知識との関連
池本真二（聖徳大学人間栄養学部）、松本麻衣（医薬基盤・健康・栄養研究所
栄養疫学・食育研究部、神戸学院大学栄養学部）、坂本梓（華学園栄養専門学校）、
増本歩美（さいたま市）

「乳」を中心とした「科学実験と調理実習を組み合わせた食の健康教育
プログラム」の検証
多賀昌樹、高野菜、金子健彦（和洋女子大学大学院総合生活研究科）、小林仁
美（聖徳大学人間栄養学部人間栄養学科）、岩本直樹（東京家政学院大学現代
生活学部食物学科）



Q. 所属先

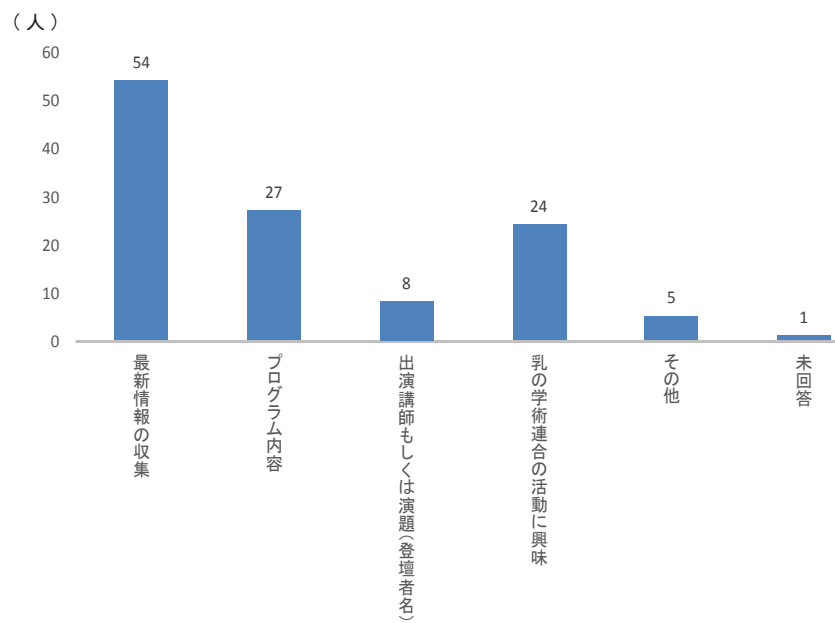
N=83



Q. コングレスへ参加したいと思った理由は

※複数回答

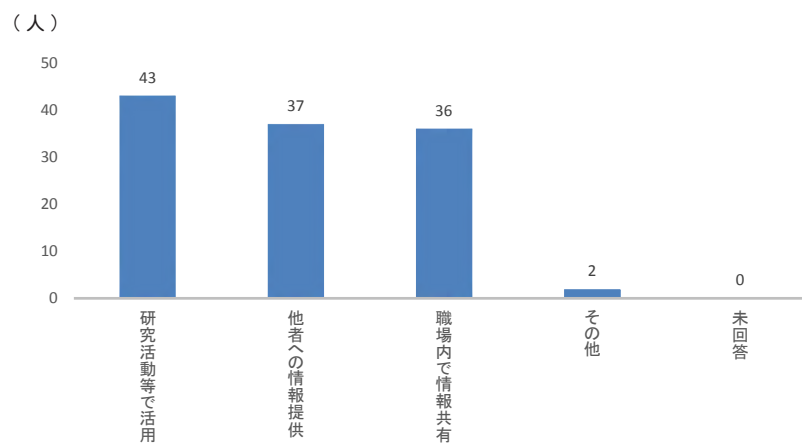
N=119



Q. 今後どのように活用したいか

※複数回答

N=118



Q. 内容の感想や今後講演に取り上げてほしいテーマなど

◆感想

- ◇幅広い分野のバックグラウンドや所属の方の講演を聴講できる点で勉強になりました。
- ◇低栄養と過栄養両方に対してのアプローチの必要性をはじめ、さまざまな見方を学ぶ機会を与えていただきありがとうございました。自身の研究・授業に活用させていただきます。
- ◇ポスター発表では、牛乳におけるチャネル間価格探索行動が参考になりました。口頭発表では、高橋教授のお話が興味持てました。牛乳・乳製品・食育が大切であること必要であることを再認識しましたので企業活動につなげていければと思います。
- ◇実に多様な分野の専門家たちによる「乳の学際研究」の面白さを実感しました。
- ◇非常に重要な研究だと感じましたが、人を対象とした研究は外的要因が多すぎて、人の体質をさぐるには膨大なデータが必要となるので大変な研究だと思いました。
- ◇中村先生の特別講演がとて良かったです。
- ◇講演（中村丁次先生）、口頭発表（柴先生）、ポスター発表と密度の高い内容でした。有難うございました。トップスポーツ選手の牛乳・乳製品摂取状況については、ホエイプロテインの摂取実態も知りたかったです（かなりの量を摂取していると思われるので）。食と教育については、新学習指導要領で定められているアクティブ・ラーニングについての研究にも多数触れてみたいと思います。
- ◇牛乳乳製品を通じ、生活者のくらしや幸福にいかに関与していけるか、今後もそのようなテーマに関する情報共有の場となることを期待しています。
- ◇心理的な研究が興味深かった。
- ◇「乳」を栄養、社会文化、教育、睡眠、スポーツ、学習意欲など様々な観点から、その価値が考察されていて大変興味深かった。特に基調講演の中村先生のスピーチで栄養の重要性を改めて認識できました。
- ◇市乳 vs 農乳より、市乳の本来の意味・背景を理解できた。
- ◇今回多様な分野の先生の発表をゆっくり伺うことができ、視野が広がり、大変勉強になりました。また、ポスターセッションに加わったことで、演者の先生との距離も近くなりディスカッションや先生のお話、考えを伺うことができました。
- ◇従来参加している学会とは違う分野の研究者の先生方のご発表をうかがうことが出来て大変勉強になりました。（多分野の視点を知ることができました。）基調講演の中村先生のお話も大変興味深く、また自分自身知らないことが多く含まれていて、とても参考になりました。コンGRESの開催ありがとうございました。
- ◇ポスター発表を取り入れたことにより、興味ある内容を集中してきくことができ、全体のバランスが非常によいと思いました。
- ◇高齢者、サルコペニアに関するテーマが興味深かったです。また、「記憶」に関する演題はとても刺激的でした。
- ◇自分の考えていなかった方面からの乳の味方・情報が知れ、とても勉強になりました。
- ◇積極的な意見交換等熱心な方々との出会いに感謝申し上げます。今後ともどうぞよろしく願いいたします。
- ◇乳の学術連合の講演会は、健康・栄養・医学関連だけでなく、文化・人文科学分野のテーマも取り上げられており、普段聞く機会の少ない話題にも触れられてありがたい。

- ◇今回の試みはいいと思います。一般紙は学術担当記者に来て欲しいですね。またすでに案内されていると思いますが、栄養・家政系の学部・雑誌など関係者にも参加してもらえるような広報が必要です。
- ◇中村先生のお話も大変興味深いものでした。又、ポスター、オーラル発表でも大変刺激を受ける研究が多くあり、活かしていきたいと考えます。ありがとうございました。
- ◇ポスター発表がバラエティーに富んでいて素晴らしかったです。
- ◇ポスターの概要説明は大変よかったですので、来年度も継続して欲しい。
- ◇今回も興味深い内容ばかりでした。中村丁次先生の栄養学の歴史も知らないことがあり勉強になりました。ポスターセッションも時間が足りないくらい多様な研究内容のお話がうかがえました。口頭発表で得た知識などを仕事に活かしていきます。
- ◇中村丁次先生のご講演は大変興味深くもう少し時間があれば良かったと思いました。各分野の研究発表（ポスター発表も含む）も大変参考になりました。食物アレルギー関連・食育等さっそく役立つこともありました。他の分野（研究会）の研究取り組みがわかり、有意義でした。
- ◇各研究の内容は、やはり研究者から直接その思いが聞けて良かった。科学、栄養学、社会学、教育学の相互的な思考の交流がおもしろかった。特に「売らんかな」「マーケティング」に片寄らない報告のみであったので良かった。特別講演中村先生の講演はより新しい内容があり、充実された内容で今後の課題に結びつく内容であった。ポスター発表はできれば個別に発表を聞く時間が取れば良かった。
- ◇中村先生のご講演、歴史からごく最近の情報までわかりやすくお話いただき大変多くのことを学ぶ機会を得てうれしく存じます。例えば、国や地域で生まれ持続可能性が高い食事の重要性やランセットの食事についての内容は大変興味深いうかがいました。肉食が広がる中でそこに使われる飼料エネルギーなどが課題になる中、納得してうかがいました。各発表も興味深く、又発表の仕方もわかりやすく、新しい知見を学ぶことが出来、今後の研究に期待出来ると感じ嬉しく思いつつうかがいました。
- ◇最新の情報を得ることが出来て有意義でした。他の角度での切り口の開拓を期待しております。
- ◇様々な切り口での研究があり、新鮮だった。
- ◇栄養から文化、食育まで幅広い内容で勉強させていただきました。今後も広い分野での活用を期待しています。
- ◇多様な研究成果にとっても刺激を受けました。”乳”業界の進化は「日本を救う」の気持ちを更に確信している所です。今後のご活躍を期待しています。
- ◇牛乳・乳製品に関し、timely で興味深いテーマが多く参考になった。
- ◇中村先生の講演が大変興味深かった。とっかかりの栄養学の進展から始まり、給食や生活習慣病対策など日本のすぐれたとりにくみを興味深く示して頂き聞きいった。この講演はこれから研究を深める若い研究者のみならず酪農生産者、消費者にも聞いてほしいと思った。
- ◇高齢化社会の中で、フレイル・サルコペニア等への対応など興味を持った。出生後3日間の管理でアレルギー体質の未然防止につながるのは即社会に訴求すべきと思った。ポスター発表も含め詳細な論文の公開をしてほしい。

◆希望テーマ

- ◇認知症対策、パーキンソン対策、とくに微小循環と脳代謝、癌の未病推進、超高齢化老人受難時代の医療、予防医療。
- ◇乳の成分・分散に関する物理・化学的な分析「牛乳がいかにも不思議な液体か」、ヨーグルト・チーズなど発酵の分析（健康、物理現象（なぜ固まるのか・どのような性質を付与できるか）など）、牛乳が腸内細菌に与える効果、乳糖不耐症について。
- ◇欧州に乳糖不耐向けの商品が様々あるようですが、その実態を知りたいです。海外の乳・乳製品と栄養教育の実態と消費者行動など。
- ◇牛の飼い方によって、牛乳の味に変化はあるのか？つなぎ・フリーストール・ストレス具合。
- ◇乳・乳たんぱく質の特徴に関する研究。
- ◇ミルクやバターなど「乳脂肪＝太る」の一般イメージをどうやったら変える事ができるか。40年後、本格的な少子高齢化が来るがそれ以降の日本の酪農はどうなるのか。
- ◇具体的な乳製品の活用と健康など。乳製品別の効果や接種メリットデメリットなど（牛乳・ヨーグルト・チーズ他）。気になる症状別の乳製品の働き。乳製品の何の成分が効果を上げているのか更に細かく知りたいです。
- ◇今後の我が国における、酪農のあり方、乳・乳製品生産（製造）はどのようにすべきか国際競争の中で何かサジェスチョン頂けるような講演／研修。
- ◇今後の食育に特化した内容のテーマだととてもうれしいです。よろしく願いいたします。
- ◇これからの高齢化社会に向けて、認知症予防などのテーマもよいと思います。
- ◇社会と関わるのが難しい成人あるいは高齢者・障害者など福祉と酪農が持つ有機的な価値（仔牛という生きもの、酪農のもつ多面性、酪農家など）との関わり、役割について⇒ユニバーサル農業、ケアファーム、農福連携の視点で。
- ◇今回（健康科学）は、調査研究の講演ばかりであったが、実験的・介入的研究についても取り上げてはどうか。
- ◇乳と乳以外（大豆等）の比較。乳の加工技術・分離技術に関する研究。ミルクカルシウムと他のカルシウムの消化・吸収の比較。
- ◇各牛乳会社の研究発表が見たい。
- ◇中・高・大学生の食生活や食に対する意識、牛乳・乳製品の摂取状況。