

スポンサードシンポジウムSS1

味覚と健康 ～和食をヒントに高齢者の摂食機能改善を考える～

Taste and Health: New Frontiers in Oral Physiology and Rehabilitation

山田 好秋¹, 畝山 寿之²

¹新潟大院医歯, ²味の素ライフサイエンス研

わが国の老年人口は2,700万人を超え未曾有の高齢社会となっているが、高齢者の Quality of Life は必ずしも満足のいく状態ではない。特に、高齢者の大きな楽しみである『食事』の機会は、生理的な老化あるいは疾病や投薬に起因する味覚・唾液分泌障害などにより奪われ、高齢者 QOL 低下の大きな要因となっている。特に、高齢者介護施設や急性期病院では、患者に如何にして経腸栄養から安全に経口摂取に戻すことができるかが問題となっている。

100年前、和食の基本だし素材である『昆布』からL-グルタミン酸の中和塩がうま味物質として発見された。それ以来、第5の基本味『うま味 (umami taste)』の生理学研究をはじめとして、日本の味覚生理学研究は世界をリードしてきたと言える。その間、味覚刺激がひきおこす生理応答についても多くの知見が蓄積しており、味覚刺激を摂食機能の改善に応用する試みが始まっている。本シンポジウムでは食品中の呈味成分の研究をはじめとして、味覚・口腔生理に関する最先端研究と医療現場における応用知見についてレビューする。医食同源（食薬同源）の精神から、『薬』による原疾患治療のみでは解決しにくい QOL の維持・向上のために、『食事をおいしく食べる』意義を見つめなおし、『食』から新たな解決手段を提示したいと考える。