

近代科学は自然を客体化し、要素還元的手法を用いて客観性、普遍性の高い知の体系を作り上げました。特に、物理学における原子、素粒子の発見、生命科学における遺伝子の発見は、還元論に立脚した近代科学の輝かしい業績であります。

しかし、その過程で近代科学が切り捨てたもの、或いは対象としなかったものが、21世紀には大きな意味をもつようになってきています。

先の科学技術会議が2000年11月に取りまとめた「社会とともに歩む科学技術を目指して」の報告書にも、「近代科学が取り扱ってきたのは線形の世界であったが、天候等の自然現象も、生命現象もその多くは非線形の反応を基礎としている。脳の要素を成す神経細胞も典型的な非線形の応答をする。この非線形の世界をどのように取り扱っていくかは、今後の大きな課題であろう。」と記されており、科学の新しいパラダイムの創出が期待されています。

21世紀は「生命の世紀」といわれています。特に、食と生命は重要な課題であり、食と生命現象の関わりを探求は、疾病予防、健康の維持増進、健康で豊かな食生活の構築に大きく寄与するものであります。

しかしながら、我国の現在の生活環境を見ますと、高齢化社会の進行、生活習慣病の増加、医療費の増大等多くの社会的課題が山積しています。

これに対し食の世界においては、1984年から文部省特定研究として食品機能の研究が精力的に進められ、生体調節機能(いわゆる三次機能)を有する食品の機能成分が次々と見いだされ、その機能成分の構造、作用機作、生体に対する効果等が解明されてきました。

そしてこれらの成果は、増加を続ける生活習慣病等の予防・改善に活用することが期待され、その一部は栄養改善法に基づく「特定保健用食品」として1991年に制度化され、機能成分を組み込んだ食品(いわゆる機能性食品)は、特定の保健の目的が期待できるものとして製造され、流通・販売されるようになりました。

これは、食品の分野における科学技術の進歩の大きな成果といえます。しかしながら、これまでの機能性食品の研究、開発の経過を振り返って見ますと、動植物中の有効成分を抽出し、その構造、作用機作、生体に対する効果等を明らかにする手法、即ち、医薬品の開発方法である要素還元的手法により成されてきました。

現在、食と健康の分野では、この要素還元的手法では説明できない実験結果や現象が数多く見られ、この手法の限界を露呈しているのが現状であります。特に、単一食成分の人に対する効能評価についてはある程度の方法論が確立されていますが、複雑系である食そのものの人に対する効能評価については、これまでその方法論すら議論されていないのが実状であります。

21世紀を歩むに当たり、増加を続け、我々のQOLを低下せしめる生活習慣病等の疾病を、日常の生活の中でいかに未然に予防し、改善するかということは極めて重要な課題であります。このためにも、食品の持つ生体調節機能を活用することで多くの問題が解決できると考えられていますが、そのためには人に対する効能を適切に判定する評価系の開発が必須であり、その制度化が切望されております。

そこで私達は、これまでの要素還元的手法である医薬品評価法を応用した食品の効果検証手法を超えた、複合系である食そのものの有効性をそのまま評価検証する方法論を議論し、新たな食の効能評価系を構築することを目指して「食の効能評価学術研究会」を設立することと致しました。

当学術研究会は、これまでの食品機能研究や医薬品開発研究等の科学的研究成果を踏まえて、従来の要素還元的手法である科学的方法論では解決できない問題に対し、要素還元主義を超える新たな議論を展開するため、自然科学の多くの専門分野の研究者の方々に加え人文・社会科学の分野の研究者の方々にも御参画いただき、さらに各企業で実用研究に取り組んでおられる研究者・技術者の方々にも御参加をお願いし、幅広い意見交換と議論のできる場としたいと考えております。

また、これらの議論の成果として提案される食の効能評価系は、生活習慣病等の疾病の未然予防や改善に適用できる制度の創設に寄与することも大きな目的としております。

そして、当学術研究会の場で得られた成果は、国内はもとより海外にも広く発信し、多くの方々の御意見を頂戴し、将来は、国際的な議論展開が可能な活動に拡充したいと考えております。

どうか当学術研究会の設立趣旨に御賛同賜り、何卒御入会下さいますよう御案内申し上げます。

平成14年 5月10日

食の効能評価学術研究会  
設立発起人有志代表 菅原 努