

## はじめに

従来、食品は、栄養特性（一次機能）と嗜好特性（二次機能）が評価されてきました。最近、食品の機能はこれらが全てでなく、第三の機能としての生体調整機能が注目されています。食品中には生理活性物質と云うべき、種々の成分が存在し、生体の様々な生理機構に働き、健康の保持・回復、あるいは病気の予防、治療の補助に寄与していることが示唆されています。

一方、本県の人口構造をみると、高齢化が急速に進みつつあり、その中で、健全な県民生活を営むためには、日常の食生活により成人病を防止して、健康保持・増進を図ることが重要な課題となってきています。このことから、本県の試験研究機関においても、食品の安全性の評価だけでなく、県民の健康保持・増進に寄与する食品の機能を、評価する体制を充実することが必要と思われます。

そのため、本県では、神奈川県科学技術政策推進委員会（委員長：山口栄蔵副知事）に「機能性食品共同研究プロジェクトチーム」を設置して、様々な専門分野の研究職員が共同して、本県特産の農畜産物の機能性の評価及び向上の研究を推進すべく、平成2年度から5ヶ年計画で取り組んでいます。

本プロジェクトチームでは、本県特産のルバーブ、家禽卵並びに未利用食品素材の桑葉を対象に、その機能性の解明及び機能性向上のための生産技術に関する研究を進めるとともに、その加工・調理に関する研究も進めてまいりました。

本報告は、平成2～3年度の2年間に実施した研究事業の内容をとりまとめたものであります。その多くが研究半ばで、今後さらに検討を続けるものでありますが、得られた研究成果をご活用いただくとともに、本研究に対するご批判、ご意見をいただくことができれば、幸に存じます。

おわりに、研究の計画・実施に当たりご助言、ご協力をいただいた関係各位に感謝いたします。

平成4年9月

神奈川県科学技術政策推進委員会  
機能性食品共同研究プロジェクトチーム  
総括リーダー 堀 口 佳 哉