

氏名	小林征洋 KOBAYASHI, Yukihiro コバヤシユキヒロ
所属・役職	海洋科学系 海洋生物資源学部門 助教
研究分野 (キーワード)	アレルギー 機能性食品



研究1：アレルギー原因物質の研究

日本では魚介類を摂取する機会が多いため、魚アレルギーの患者が非常に多いことが問題です。しかし、日本で食される魚の種類は多種多様であり、どのような魚がアレルギー患者にとって食べることができるのか、またはできないのかなどの情報はほとんどありません。そこで、



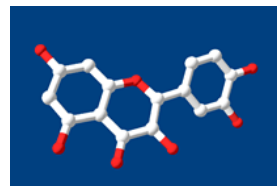
- ① どのような魚にアレルギー原因物質がどれだけ多く含まれているのか？
- ② 魚に含まれているアレルギー原因物質はどのような構造をしているのか？
- ③ アレルギーを発症する原因となるアレルギー原因物質の特徴的な構造は何か？
- ④ アレルギーを起こさない魚の加工品を作るにはどうすればよいか？

などについて研究をしています。こうした情報が明らかになれば、将来、魚アレルギーの患者さんでも安心して魚を食べることができるようになるかもしれません。

研究2：機能性食品の有用性と安全性の研究

様々な機能性食品、いわゆる健康食品が店頭で売られていますが、その有用性と安全性がはっきりしないものも多くみられます。一方で、有用な効果があるにも関わらず、用途が少ないため廃棄されている食品もあります。そこで

- ① 機能性食品として利用が期待できる野菜や海藻がいくつかあるが、これらは体にとってどのように有用なのか？
- ② こうした野菜や海藻に含まれる化学物質の有用性と安全性はどのようなのか？
- ③ 未利用素材を機能性食品として利用することはできないか？



などについて研究をしています。

社会貢献活動

神奈川県衛生研究所の施設公開などで、小学生や中学生でも理解できる食物アレルギーの講演を一般市民に対して行っています。

学生のみなさんへ	私の研究のテーマは食品の安全性とその利用です。食品を安全に食べるために、食品を利用して健康増進をはかるために、必要な情報を実験を行って明らかにしています。そのため、理系の知識が必要ですが、それだけではなく、実験を続けられる根気も必要です。
企業・法人のみなさんへ	私たちの研究成果が少しでも社会の役に立てればと考えています。実際に、企業と連携した機能性食品の研究も展開させています。 産学・地域連携推進機構の研究者総覧DBは下のとおりです： < http://olcr.kaiyodai.ac.jp/db/profile.php?yomi=KOBAYASHI,Yukihiro >
HP等	https://sites.google.com/site/kobayashiyukihiro2000/