

監修の言葉

本書を出版した三共出版からは、すでに栄養学の教科書として管理栄養士(栄養士を含む)向けに書かれた『わかりやすい栄養学』が上梓されている。しかしながら、その教科書は管理栄養士養成課程のカリキュラムに縛られているため、続々と発表される最新の栄養学研究の中で、客観性があり、しかも価値が高いと判断される興味ある問題を取り上げる事が難しいという宿命を負っていた。その点を克服するには、管理栄養士養成課程にとらわれない立場の教科書を出すほかはないと考えていたので、その認識を生かして作られたのが本書である。そのため、類書とは違った理論・視点・内容が数多く認められるはずで、学生のみならず多方面の立場の方々に、幅広く関心を持って読まれるであろうことを願っている。

この本の編者お二人は監修者とは同じ研究室出身であり、両先生はその学生時代から年代の差がある監修者とも交流を重ねていた間柄である。したがって、現在はそれぞれの大学の中核教授としてお忙しいにも拘らず、上記のような面倒な条件の教科書作成の重要性を理解されると考えて、本書の編者をお願いしたところである。そのような煩わしい依頼を心よく承諾された両編者は、公務ご多忙中の貴重な時間を割かれ、慎重に本書の企画立案作業を進められた。その結果、幸いにも、各専門分野で積極的に活躍され、しかも二編者に負けず劣らぬ独創性溢れた気鋭の研究・教育者の方々が、本書の執筆陣に参加され協力される運びとなったのである。編者に加えて優れた執筆者の先生方の努力と連携とがここに結実して、極めて内容の濃い教科書の誕生を見ることができた。本書が、今後の栄養学の研究そして教育に一石を投ずるであろうことを大いに期待するものである。

2010年3月

監修者記す

まえがき

第二次世界大戦以降、日本人の食生活は欧米化が進み、栄養摂取状況は短期間にめまぐるしい変化を遂げた。脂質の摂取量は劇的に増えたものの、米食中心の食事内容は依然として栄養バランスに富み、日本型食生活として世界的に評価は高い。

このように毎日摂取する食事の内容をそこに含まれるタンパク質、脂質、糖質という栄養素について、そのバランス、代謝などについて学ぶ「栄養学」、「栄養化学」という学問領域がある。1990年代に入り、食品の三次機能という新たな概念が日本の食品科学研究者から発信され、今日「機能性食品」という言葉は世界的にも定着し、「食品機能学」という食品科学領域も誕生した。栄養学を学ぶ際に、実際の食品から遊離した形でそこに含まれる栄養素を概念的に理解するのではなく、食品という実体の機能と直結させ栄養学を学ぶ姿勢がこれからは求められるのではないかという編者の意図に基づき、本書のタイトルは「食品機能栄養学」とした。

本書は、農学部を中心に生命科学分野で学ぶ学部学生を主対象としてまとめたものであるが、学部・学科を越え、広く食品科学を学ぶ学部生、大学院生にも興味ある内容となっている。各章ごと、その栄養素に関する研究を専門とする研究者にご執筆をお願いした。時に、やや高度な解説も含まれているが、最新の情報に基づき書かれた内容は学習するに値するものである。随所にコラム、word解説などを挿入し、また各ページ横に余白を設けている。必要事項を書き込み、より充実した教科書へと格上げしていただきたい。

現在、日本人の5人に1人以上が65歳以上の高齢者で、数年後には4人に1人の割合になる。高齢社会において、健全な食生活を介して健康な高齢者を増やさない限り、医療費の益々の膨大化は避けられない。まさしく食品の機能、栄養学を正しく理解することが国民全員に求められる時代になったと言っても過言でない。大いに「食品機能栄養学」を学んでいただきたい。

2010年2月

編著者一同