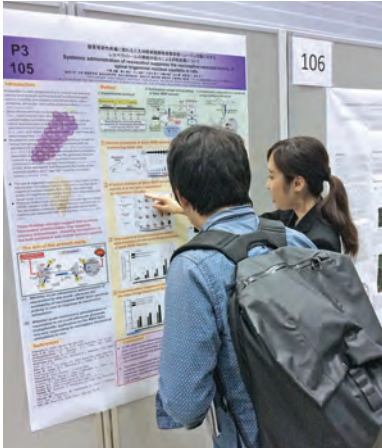


# 痛み緩和食品成分を発見

## 麻布大とファンケル 研究



研究内容を発表する竹鼻さん(提供写真)

麻布大学の生命・環境科学部食品生理学研究室(武田守教授)はこのほど、株式会社ファンケル(横浜市)との共同研究により、赤ワインの成分であるポリフェノールの一種レスベラトロールに、炎症による痛みを緩和する効果があることを

確認した。今回の研究は、鎮痛剤に補充・代替して、副作用がなく安価に手に入る食品成分が、痛みを抑制できる可能性を示唆する。

2015年から始められた共同研究は、ファンケルが販売する健康食品に含まれる栄養成分の効果を、科

学的に立証することが目的とされた。実験は同研究室に在籍する学生が一貫して行い、研究結果の一部は7月に横浜で行われた第39回日本神経科学大会で、同研究室の大学院生である竹鼻志織さん(23)が発表。研究内容を説明するためのポスターも、デザインや内容構成など全て竹鼻さんが手掛けた。同研究室では今後、同成分の投与方法や他の食品成分の効果を検証していくという。