



NPO 法人サイバー絆研究所の Visionary Seminar シリーズ

「薬づくりの新しい R&D モデルを探る」

第 11 回 「薬づくりと健康食品開発を結ぶ」 交流会 2016 年 1 月 15 日

ワインを語ろう！

ふた昔前、マッターホーンの麓の町ツェルマットに向かうヴィスプ Visp から分岐したスイス鉄道の路線の混んだ列車の中で、英語が通じる向かいの客と話をしていたら、この人が世界各地のワインを訪ねて記事にしているライターだとわかった。アルコール分解酵素が遺伝的に欠けている私は、「相当飲める口ですか？」と聞いたら、カリフォルニアからというこの男は、「ワインの試飲は、ちょっと味わう (sip する) わずかな量で十分なので酒に強い必要はありませんよ」と応えた。そこで私は、「しかし、貴方は旅をしながらワインを飲んで、それを記事にして生活費を稼いでいる。世の中で一番幸せな職業の人ですね」と言った記憶がある。1980 年代に交流のあったフランスでは、食事に招かれると、最後にチーズとワインがだされた。今は、食後にチーズを食べるが、当時の私はどちらにも手を出さなかった。帰りに地下のワイン棚に案内されて、ご自慢のワインを 2、3 本持たせられたのには閉口した。

60 年代のアメリカの東部の町では、留学生らがイスラエルからの安いワインを買っていた。今やよいワインはカリフォルニアやカナダやチリなど、多くの土地でつくられているらしい。「チーズのような乳脂肪食や肉類を好む上に、喫煙の習慣があるフランス人に、冠動脈性心疾患が少ないのは、赤ワインを飲むからだ」という学説は、フレンチパラドックスとしてよく知られている。また赤ワイン（葡萄の果皮）に含まれるレスベラトロール Resveratrol が、カロリー制限と同じように酵母、線虫、マウスなどの寿命を延長することと、その分子的な機序がサーチュイン Sirtuin に関係していることもよく知られている。

フランスのワイン販売業者らが、「女性は日にグラス 3 杯、男性は 5 杯までなら健康によい」と宣伝したことに国の公衆衛生機関が反発し、「確かにそうした情報もかつてはサイトに掲載していたが、今ではアルコールは基本的に体に悪いと考えている」と反論しているニュースを先頃テレビが報じていた。現在、腸内細菌の存在と、健康や疾患に関わる影響の大きさが精力的に研究されている。腸内細菌叢をよい方向に導く手段としてヨーグルトのような生きた菌を摂取する方法（プロバイオテックス）、腸内細菌叢を変化させる食物繊維などを摂取するプレバイオテックスと並んで、ポリフェノールが注目されている。レスベラトロールもポリフェノールであるから、赤ワインは腸内細菌叢をよい方向に変える可能性がある。そこで文献を探っていたら、そうした実験をヒトで行ったという報告もみつかった。

ワインに限らず、お酒は文化に深く組み込まれている。単純に良し悪しを論ずることは難しいであろう。ワインの語り部は沢山いる。理論物理学の学位をもっている才媛のワイン通もいるらしい。今回の研究集会の最初の演者である三輪講師（中部大学教授）は、定年退職後も同大学が取り組みだし

た「地（知）の拠点整備事業」や「産学官連携研究開発助成事業」などの活動に関わっておられる。その事業では、ブドウ・ワイン講座などを広く地域の人たち向けに開催し、学生を含めた交流の場を提供している。また上質ワインの製造に適したブドウ樹の作出と栽培の研究を基盤として、地域で良質のブドウ樹を育て、欧米にも出せる格調の高い“日本産ワイン”の実現をめざした活動をしている。そうした動きを日本各地に広げることが最終目標であるという。現在、こうした活動が実を結び、地元である中部地方において、世代間の交流による傑出したワインの創出をめざす「中部大学ワイン・日本酒プロジェクト (<http://www3.chubu.ac.jp/coc/news/5937/>)」が始まっている。

この交流会では、こうした事業やプロジェクトへの参加体験をお話いただくこととした。



ICAの「ハニー、ハーブ、ワイン」プロジェクト

三輪博士は、ICAの役員の一員であるが、ICAが計画している活動の一つに、「ハニー、ハーブ、ワイン」事業がある。退職あるいは准退職世代の中には、自然に親しむ、土に親しむ、農業をやってみる、ことに関心をもたれている方が多い。「自分の健康にはできるだけ自分が関与したい」と考えている方の中には、「自分の食べるものは自分でつくる」ことに憧れている方も多い。PPT 締結が日本農業を滅ぼす、と危惧している人は少なくないが、オランダのように、ハイテク農業で世界に輸出すべき、という主張もある。農業を、従来のような一次産業としてではなく、加工製造業（二次産業）と販売のようなサービス業（三次産業）に拡張しようという、(1+2+3=6) 六次産業化の旗も振られている。同じことは水産業についても言える。そこには健康な「天然食材」への憧れがある。

ICAは最初、「海の幸、山の幸」あるいは「水と緑の技術 Aqua Green Technology」プロジェクトの立ち上げを構想していたが、現在は対象を絞って、退職者が趣味でもできる、ミツバチの飼育やハーブ栽培、ワインづくりに通ずるブドウづくりをイメージした、“Honey, Herb, and Wine”と呼ぶコミュニティづくりを構想している。そこでは、自然界の花粉の主要な媒介者 Pollinator であり農業にも重要な役割をしている（法律では家畜にも分類される）ミツバチや、健康食品の素材や、アロマセラピーなどに関わる学びと実践の交流を考えている。ミツバチについては、神沼らが山田養蜂場ミツバチ研究支援サイト (<http://www.bee-lab.jp/hobeey/>) づくりに協力しているが、同じICAの理事でもある三輪教授の中部大学のワインづくりへの関与、鈴木理事の沖縄における水産業とミツバチ飼育と薬草や野菜への関与など、「ハニー、ハーブ、ワイン」へのつながりは着実に深まっている。このプロジェクトにご関心のある方は、ぜひICA (mail@join-ica) にご連絡いただきたい。

文責 神沼二真（サイバー絆研究所）

