

鯨肉の保健的機能性シンポジウム

日時：平成22年11月1日（月）13:00～17:30

会場：ホテル・マリナーズコート東京「桃山」

主催：日本捕鯨協会・共同船舶株式会社

共催：（財）日本鯨類研究所・クジラ食文化を守る会

講演録（抜粋）

「バレニンの抗疲労効果に関する実証例」

ファイテン株式会社代表取締役社長 平田好宏



結論から申し上げますと、バレニンの効果は素晴らしいと思います。疲労は健康にとって大きな要因であり、疲労に対して目に見えて効果のあるものがあれば健康を中心に業をしているものにとって出会いたい恋人のようなものです。

私どもはトップアスリートと契約を結んでおり、主要な契約先として阪神タイガースが挙げられます。現在バレニンを直接試していただいているのは、阪神タイガースの選手が中心で、今シーズンからサンプリングを開始しました。特にスタミナに影響を受けるのがリーフ投手陣で、彼らは投げない日でも毎日試合のある日には肩は造っておかなければなりません。継続性のスタミナが要求されます。ここで高い評価がいただければ素晴らしいと思いました。

トップアスリートは理屈に全く興味を示しません。自分の体にどうであったかが勝負です。そこでバレニンを、日本を代表するリーフ投手陣に試してもらいました。反応は、「飲んですぐにこれだけ効くのはこわい」というもの。

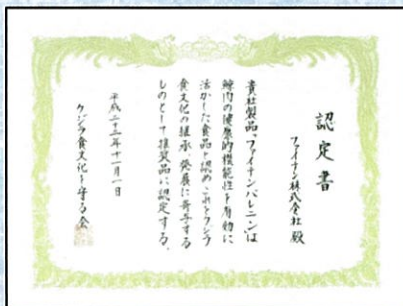
バレニンの場合、飲んだ数時間後に変化がある。相当疲労をお持ちの方、または体力の限界にチャレンジしている方であれば、効果が分かります。試した投手の第一声は、「これは大丈夫ですか」。あまりに反響が大きかったものですから、私もビックリしました。しかし、バレニンはあくまでも鯨の成分であって、正真正銘の健康食品だと再確認し、安心

すると同時に、どえらいものを手に入れたなと思いました。

我々は健康以外に美容の仕事もしていて、全国的美容院の方々と親しくしています。一日中立ちっぱなしの上、食事もお客のペースに合わせなければならず、労働条件としては相当きつい仕事です。疲労に関しては普段から問題を抱えている領域です。ここに提案して、トップアスリートと同様の評価が得られれば、サプリメントとしては画期的なものが誕生するとワクワクする思いで一般サンプリングを行いました。結果は素晴らしいものでした。

バレニンのように摂取しやすく効き目の高いものは、しっかり広がっていくと思います。また、バレニンが鯨肉に対するなじみの薄さを払拭していく切り口になればと思います。バレニンの効果、また、バレニンによって感じる疲労感の取れる感覚、これを実感してもらえば鯨肉のすばらしさを分かってもらえると思います。鯨肉のすばらしさ、健康に対する貢献度、鯨肉を食べて元気な肉体を得るという利益に対する認識を変えて行けると思います。

鯨肉というすばらしい食品素材を、鯨が可愛いというだけで使わないでいいのか。鯨肉から抽出されるスタミナ素材は、種の存続のため鯨が長い進化の過程で勝ち取ってきたすばらしい物質だと思います。鯨肉にはバレニンだけではなく、まだまだ我々が知らない未知の物質が含まれていると思います。今に至り、鯨肉は必需品だという思いを持っております。



クジラ食文化を守る会の小泉武夫会長から平田社長に対し、「バレニン」を推奨品として認定する賞状が手渡されました。



「食物アレルギー患者への動物タンパク源としての効用」

宮城食物アレルギー研究会代表 三田久美



食物アレルギーとは、ある特定の食べ物を食べて、痒くなったり、腫れたり、ぜいぜいしたり、お腹が痛くなったりするものをいいます。最も多いのは、皮膚症状で、蕁麻疹が出たり、赤く腫れたり、痒くなる。次に呼吸器、粘膜の症状で、くしゃみ、鼻づまり、咳、吐き気など、時には危険な症状を呈する場合があります。

食物アレルギーの罹患率は、乳幼児で5～10%、学童期で3%程度、成人期についてはデータがないものの、1～2%程度と推定されます。食物アレルギーの原因食品で一番多いのは鶏卵。次に乳製品、小麦、そば、魚類と続きます。

原因食品を除去する食事療法では、一定期間原因物質を除去し、食べられるようになるのを待ちます。そして、節目で負荷試験をしてその症状がでるかどうかがチェックして大丈夫なら除去を中止することになります。但し、学童期以降になると、自然に食べられるようになる可能性はだんだんと低くなっていきます。

皆が食べているのに自分だけ食べられないという心理ストレス。卵、小麦が入っている食品が食べられないことを想像すると食物アレルギーの大変さがわかります。次に経済的負担。特別な食事を作るために余分な負担がかかります。栄養面では、除去品目が多岐にわたると、栄養素を何らかの方法で摂らざるを得ません。

魚アレルギーには、魚類の他、エビ、カニなどの甲殻類、イカ、タコなどの軟体類、貝類があります。この内、魚類に関してはアレルギーを引き起こすパルブアルブミンというタンパク質が共通して存在するため、多種類の魚にアレルギー反応を起こす人もいます。肉類も含めて摂取できない場合には、代替タンパクの確保が重要となります。

鯨は流通上魚類に分類されますが、れっきとした哺乳類です。鯨にはパルブアルブミンはないので、魚アレルギーの人でも、ほとんどの人が食べられます。また、牛、豚、鶏にアレルギーがある場合も、鯨は食べられる場合が多いようです。

鯨肉の栄養成分に着目しますと、他の肉に比べて低カロリーで、ダイエットで使われる鶏ささ身と同等。タンパク質も鶏ささ身同様に高タンパク。脂質は圧倒的に低く、鶏ササ身の半分。ビタミンAは他の肉類と遜色ありません。また、鉄分が豊富で、妊婦や貧血の人にもおすすめです。

このようにアレルギー患者の代替食として鯨肉は非常に有益であり、刺身の他、竜田揚げ、かつ、焼肉など献立の幅も広い。我々は調査捕鯨の鯨肉を提供いただいて多くのアレルギー患者に食べてもらっています。昔はワニ、カンガルー、うさぎの肉などを代替タンパクとして使っていましたが、鯨を使うようになって調理もしやすくなりました。栄養的にも大変優れており、汚染もなく、安心して食べられる。鯨肉をこれからも利用していきたいし、多くの人にも食べてもらいたいと思います。

「プラズマローゲン～認知症治療への期待」

(財)日本鯨類研究所顧問 畑中 寛



プラズマローゲンについては、東北大学の宮沢先生の成果で、2年ほど前の河北新報に、宮沢先生のグループが、ホヤからプラズマローゲンを取り出し、認知症の治療に使うという記事がありました。プラズマローゲンは元々脳にたくさん入っている脂で、鯨の脳にも大量に入っているかもしれないということで宮沢先生に接触したところ、先生も鯨を一度分析したかったということで、我々からミンククジラの脳のサンプルを提供して分析してもらいました。

プラズマローゲンはリン脂質の一種で、脳細胞、神経細胞に多い。アルツハイマー病患者は正常な人よりプラズマローゲンが少ないことが判っています。アルツハイマー病では神経細胞がどんどん死んでいきますが、プラズマローゲンにはこの神経細胞の死滅を抑制する効果があります。アルツハイマー病の二つ目の特徴として、アミロイドベータというタンパクが脳に集まって凝集しますが、プラズマローゲンはこれを分解する働きを持っています。例えば、60歳で発病する人は20年前からこのアミロイドベータが脳にたまり始めますが、これを分解する効果があります。3点目は、空間認知力の低下を抑える働きのあることがネズミ実験で確認されています。

プラズマローゲンはいろいろな動物の脳に入っていることが判っていますが、狂牛病で屠畜された牛、豚は使えないということで、宮沢先生はホヤやウニから抽出しようとしていました。鯨の脳には大量に含有しており、供給源として大いに期待が持てるということです。因みにこのプラズマローゲンは、バレニンと同様、これを含むものを食べることで十分に摂取できます。例えば、鯨の脳の料理を食べれば取り込むことができます。