

2026
10.28 (水) 12:10
12:5012:10-12:15 ◆発表者紹介
12:15-12:40 ◆プレゼン
12:40-12:50 ◆質疑応答オンライン
(Zoom)

登録はこちら▶▶

https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_UwxxorG3SQGazouPz8N07A

【技術支援】九州大学 Q-AOS

緑茶パワーの秘密を紐解く



Key Words

緑茶

ポリフェノール

緑茶カテキンセンシング

機能性フードペアリング

藤村 由紀 准教授

九州大学 農学研究院 生命機能科学部門

1975 年福岡生まれ。2003 年に九州大学大学院生物資源環境科学府で博士（農学）の学位を取得。その後、日本学術振興会特別研究員（PD）、純真女子短期大学家政学科・講師、九州大学大学院農学研究院・特任助手、九州大学先端融合医療レドックスナビ研究拠点・准教授を経て、2018 年に農学研究院・准教授に着任。主な研究テーマは、フードケミカルバイオロジーおよびフードメタボロミクスを基盤とした食機能の解析（緑茶カテキンセンシング／機能性フードペアリング等）。

緑茶中の非栄養素成分であるポリフェノールは、生体にとって異物である一方、健康の維持・増進や疾病リスクの低減に寄与すると期待されています。しかし、その作用機構には不明な点が多く残されています。私たちの体には生体異物の感知・応答機構、例えば、唐辛子の辛味成分カプサイシンは TRPV1 というセンサー分子で感知され、辛味や痛み、熱を伝える仕組みが存在します。本セミナーでは、こうした仕組みに倣って、生体がポリフェノールを感知して機能性を発現する仕組み「緑茶カテキンセンシング」を紹介します。また、食品成分間の機能的相互作用を捉え、緑茶の機能性向上を目指す「機能性フードペアリング」研究についても言及します。