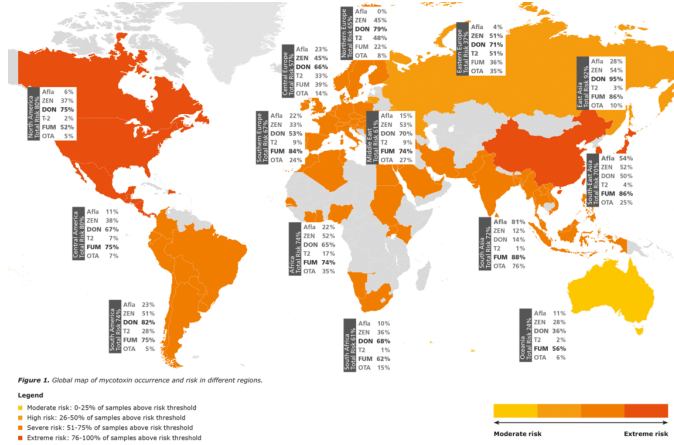


福山 朋季（薬理・毒性学）、三宅 司郎（食品衛生学）、大仲 賢二（食品衛生学）

研究の背景

我々は沢山の「毒」に囲まれて生きています。動物、植物、かび、菌類から生成される生体毒や人間が作り出した人工毒があります。また、塩分など取りすぎると毒になるものもあります。人間は毒そして毒性影響について、きちんと理解できているでしょうか？本プロジェクトでは、「毒」について研究する事を目的にしています。

本プロジェクトでは上記の毒の中でもかびが産生する「かび毒」に着目した研究を実施します。全世界の麦類、米類といった穀類の約97%が最低1種類の基準値以上の「かび毒」に汚染されている事が報告されていますが、その毒性については、わからない事だらけです。



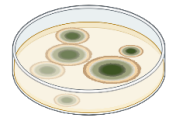
アプローチ

この研究プロジェクトでは、かびから産生される「かび毒」に着目し、様々なかび毒の新たな毒性影響を解明する事で、世界で問題となっているかび毒汚染の重要な情報源となる事を目指します。本研究では、①かびを培養して得られたかび毒を精製する（食品衛生学教室で1ヵ月程度）。②精製されたかび毒の毒性影響を培養細胞やマウスモデルを用いて明らかとする（かび毒精製後に薬理学研究室で残りの期間で実施）。

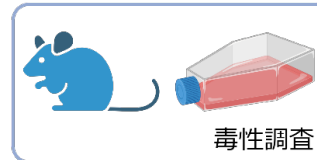
期待される結果

1. かびの培養およびかび毒の精製を経験できます。
2. かび毒が免疫疾患や神経疾患に及ぼす影響が明らかになります。
3. かびの培養、かび毒の精製、かび毒の分析。マウスの飼育、疾患モデルの作製、一般的な解剖手技、培養、各種解析技術が習得できます。

かび毒汚染麦
(赤かび病)



かび毒
培養・精製



募集方法

- 学部や学科を問わず1~2名程度を募集します。
- かびの培養、実験動物（マウス）や細胞を用いた基礎研究が中心になります。
- 貴重なマウスの感染症対策として自宅で齧歯類を飼育されている方は不可です。
- 本研究課題はチャレンジングな内容となっており、それなりの負荷が想定されます（フィードバックも大きいです！）。根気よく実験を継続できる方が向いています。

多くの学生さんの参加をお待ちしています！！