

ロス 医療 栄養科学 大事典

健康と病気のしくみがわかる

【編】 ロス／カバレロ／カズンズ／タッカー／ジークラー
 【総監訳】 稲垣暢也／中屋 豊 【監訳】 佐々木 敏／田中 清
 ●B5判・上製・1368頁 【定価】 本体 18,000円＋税

- ▶初版刊行から60年以上の歴史を誇る、アメリカ発、世界的な栄養学のバイブル！
- ▶基礎から臨床応用までを網羅。
- ▶疾病の栄養と栄養管理に関する最新の概念と実際的な問題についての新しいトピックスも紹介。
- ▶190人以上の専門家が執筆。
- ▶カラー口絵収録。



● 西村書店 好評図書 ●

いつでも使える持ち運べる！チーム医療のために！！

ポケット判 カラー 内科学 【総編集】 門脇 孝／永井良三
 ◆本体 4,900円＋税

- ▶最先端でハイレベルなところまで踏み込んだアカデミックな内容。
- ▶疾患の概念・病態生理から診断・治療まで、わかりやすくしっかり解説。
- ▶薬理作用などのメカニズムなどの図版も加え、理解に貢献。
- ▶ふんだんな図表、ビジュアルなレイアウト！
- ▶全国の大学・基幹病院の第一線の専門医が執筆！

カラー図表 2740点！ ●B6判・2004頁

ワイド判 はこちら

座右の書として必備！ **カラー版 内科学**
 目的箇所に、より早くアクセスできるワイドで見やすい机上版。 ●B5判・2004頁 ◆本体 14,000円＋税

糖尿病学

【編集】 門脇 孝／荒木栄一／稲垣暢也／植木浩二郎／羽田勝計／綿田裕孝
 ●B5判・オールカラー636頁 ◆本体 12,000円＋税

- ▶糖尿病学の今がわかる最新の知識からなる決定版！
- ▶糖尿病学領域における基礎と臨床、国内外のエビデンス、最新知見を網羅。
- ▶深い理解につながるようなオールカラーの図表をふんだんに盛り込んだ、目にも訴える超ビジュアルなレイアウト。
- ▶糖尿病以外の領域の診療にも有用。

カラー 運動生理学大事典

健康・スポーツ現場で役立つ理論と応用

【著】 カッチ 他 【監訳】 田中喜代次／西平賀昭／征矢英昭／大森 肇
 ●B5判・648頁 ◆本体 9,800円＋税

運動と栄養の関係、運動時のエネルギー消費、身体の各器官系・ホルモンとの関連、加齢の影響など、基本から臨床応用まで運動生理学のすべてを網羅。豊富な美しいカラーイラストが理解を助ける。



カラー スポーツ・運動栄養学大事典

健康生活・医療に役立つ

【著】 マッカードル 他 【監訳】 井川正治／中屋 豊
 ●B5判・492頁 ◆本体 8,500円＋税

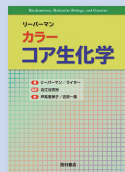
三大栄養素・微量栄養素についての概説から、栄養の吸収と消化、試合のための食事管理、ウェイトコントロール、摂食障害まで。身体と栄養の関係を理解し、運動の効果を上げていくための知識が満載。



リーバerman カラー コア生化学

【著】 リーバerman他 【監訳】 近江谷克裕 【訳】 芦高恵美子／古宗一晃
 ●B5判・260頁 ◆本体 2,800円＋税

米国でも好評を博している原書第6版の翻訳書。生化学の全体像、健康を支える物質の体内での流れ、各々の物質の役割など、短時間で基礎を学べるよう構成。多数のカラー図表が理解を助ける。



解体新書 【復刻版】

【編】 西村書店 編集部 ●B5判・286頁 ◆本体 3,000円＋税

日本の医学の礎となった「かけがえのない」1冊。本書は、先祖が華岡青洲の門人だった岩瀬家（愛知県岡崎市）に伝わる、初版の初刷りに近いとみられる、非常に貴重な版の復刻である。対談「『解体新書』をめぐる」を特別収録。



原寸大で完全復刻！

西村書店 〒102-0071 東京都千代田区富士見 2-4-6 ☎ 03-3239-7671 Fax.03-3239-7622
 www.nishimurashoten.co.jp

申込書	取扱い書店	発行 西村書店	ご注文 FAX 03-3239-7622
	ロス 医療 栄養科学 大事典 【定価】 本体 18,000円＋税 健康と病気のしくみがわかる		
	☐ 冊 注文します。 ISBN978-4-89013-491-5 C3047		
	お名前	お電話番号	
ご住所 〒			

必要事項をご記入の上、切り取ってお近くの書店でお申し込みください。直接小社にご注文の場合は、代金引換にて送らせていただきます。
 ＊ご記入いただいた個人情報、注文品の発送、新刊等の案内以外には使用いたしません。

ロス 医療 栄養科学 大事典

健康と病気のしくみがわかる

編 ロス／カバレロ／カズンズ／タッカー／ジークラー

総監訳

稲垣暢也 ■ 中屋 豊

京都大学大学院医学研究科
 糖尿病・内分泌・栄養内科学 教授

徳島大学名誉教授
 東都春日部病院 院長

監訳

佐々木 敏 ■ 田中 清

東京大学大学院医学系研究科
 社会予防疫学分野 教授

神戸学院大学栄養学部 教授

●B5判・上製・1368頁

【定価】 本体 18,000円＋税

978-4-89013-491-5 C3047

2018年
11月発売

本書の特徴

▶1950年の初版刊行以来、栄養素の代謝と機能の基礎から臨床への応用まで、常に最新かつ包括的で信頼のできる内容を読者に提供することで定評のある本書は、アメリカでは栄養学の最も権威ある教科書として知られている。最新版(11版)では、**糖尿病**、肥満、栄養と**免疫系**、**がん**と栄養、**骨代謝**など疾病の栄養と栄養管理に関する最新の概念と実際的な問題についての新しいトピックス(機能性食品、栄養補助食品、ニュートラシューティカル、プロバイオティクスとプレバイオティクス、エピジェネティクス、栄養センシング、減量手術、癌性悪液質など)が多数紹介されている。

対象

医師、管理栄養士、看護師、健康食品メーカー、スポーツ栄養士、製薬会社、スポーツ医科学研究者、サプリメント研究者、病院図書室、糖尿病専門医、ダイエットカウンセラー、食事療法士、トレーナー(摂食障害)、老健施設等



西村書店 〒102-0071 東京都千代田区富士見 2-4-6 ☎ 03-3239-7671 Fax.03-3239-7622 www.nishimurashoten.co.jp

疾病の栄養と栄養管理に関する最新の概念と実際的な問題についての新しいトピックスも紹介!!

序 文 (要約)

本書は、栄養素の代謝と機能の基礎科学から、臨床のアウトカムおよび公衆衛生を改善するための栄養学的な応用までを網羅した、人の栄養に関する権威ある教科書を出版してきた長い歴史を引き継いでいる。この改訂の目標は、その前身と同様、各分野の専門家によって執筆された、最新かつ包括的で信頼できる本文と参考文献を提供することである。新版では、190人以上の著者がこの取り組みに参加した。ほぼ60%が新しい著者である。すべての著者は、それぞれの分野の最新の見解を提供してくれている。

本書の歴史は、50年以上にわたる。本のタイトルと目的は、元々は「Dietotherapy (食事療法)」と呼ばれていた本から進化したもので、初版の刊行(1950年)当初から、臨床的な見解に力を入れて、栄養学に関する広範なアプローチをとっている。

第11版はこれまでの伝統を継承しつつ、さらに新しいものを付け加えた。基本的な構成は第10版と同じだが、すべてのトピックスは最新のものであり、一部は統合されており、本のタイトルが示すとおり、常に現代的なものに重点を置いている。

第11版では、疾病の栄養と栄養管理に関する最新の概念と実際的な問題についての多くの新しいトピックスが紹介されている。新しい章として、機能性食品と栄養補助食品、腸内細菌叢のモジュレーターとしてのプロバイオティクスとプレバイオティクス、エピジェネティクス、栄養センシングの機序、カロリー制限の代謝的結果、減量手術、メタボリックシンドローム、栄養摂取と炎症過程、過敏性腸症候群と憩室性疾患、小児の食料不足、癌性悪液質、熱傷における栄養管理、食事パターン、微量栄養素の欠乏予防へのアプローチなどが加わった。

本書が最新の情報を紹介することで、引き続き権威ある教科書であり続けることを願っている。

目 次

I 部 特異的食事栄養素

A 食事からの主要な栄養素

1 章 タンパク質とアミノ酸／2 章 炭水化物
3 章 食物繊維／4 章 脂質、ステロール、およびその代謝産物／5 章 エネルギーの必要量：評価と必要量／6 章 水、電解質と酸-塩基代謝

B ミネラル

7 章 カルシウム／8 章 リン／9 章 マグネシウム／10 章 鉄／11 章 亜鉛／12 章 銅
13 章 ヨウ素／14 章 セレン／15 章 マンガン
16 章 微量元素

C ビタミン

17 章 ビタミン A／18 章 ビタミン D／19 章 ビタミン E／20 章 ビタミン K／21 章 チアミン／22 章 リボフラビン／23 章 ナイアシン
24 章 ビタミン B₆／25 章 パントテン酸
26 章 葉酸／27 章 コバラミン(ビタミン B₁₂)
28 章 ビオチン／29 章 ビタミン C
30 章 コリン

D 健康に関連するその他の化合物

31 章 カロテノイド／32 章 カルニチン
33 章 システイン、タウリン、ホモシステイン
34 章 グルタミン／35 章 アルギニン、シトルリン、一酸化窒素／36 章 健康増進における機能性食品とニュートラシューティカル

37 章 ポリフェノールとフラボノイド
38 章 腸内細菌叢のモジュレーターとしてのプロバイオティクスとプレバイオティクス

II 部 統合された生物系における栄養の役割

A 栄養素 - 遺伝学的な作用機序

39 章 栄養状態による遺伝子発現調節とニュートリゲノミクス
40 章 遺伝的変異：栄養素の利用と代謝に及ぼす影響
41 章 エピジェネティクス

B 消化、内分泌、免疫、および神経系のメカニズム

42 章 消化管の栄養生理学
43 章 栄養と化学的感覚
44 章 摂食と食欲の制御
45 章 栄養と免疫系
46 章 酸化ストレスに対する防御機構
47 章 栄養センシングの機序

III 部 ライフサイクルと生理学上の変化における栄養の必要性和アセスメント

48 章 体組成
49 章 身体計測の使用と解釈
50 章 飢餓の代謝的結果

51 章 カロリー制限の代謝的結果
52 章 妊娠時の栄養
53 章 授乳時の栄養
54 章 乳児期と小児期の栄養
55 章 青年期の栄養
56 章 高齢者の栄養
57 章 栄養素の欠乏と毒性による臨床症状

IV 部 病気の予防と治療

A 肥満と糖尿病

58 章 肥満：疫学、病因、予防
59 章 肥満の管理
60 章 減量手術
61 章 糖尿病の栄養管理
62 章 メタボリックシンドローム：定義、インスリン抵抗性との関係、臨床的有用性

B 心血管疾患

63 章 栄養摂取と炎症過程
64 章 栄養素および遺伝子によるリポタンパク質代謝制御
65 章 冠動脈疾患の予防のための栄養管理とリポタンパク質異常の管理

C 小児、思春期の異常

66 章 食事と血圧
67 章 小児の栄養補給(哺育)の問題
68 章 タンパク質 - エネルギー栄養障害

69 章 遺伝性代謝疾患：アミノ酸、有機酸、ガラクトース
70 章 遺伝性代謝疾患：β酸化異常
71 章 特定疾患あるいはその他の病的状態をもつ乳児と小児に対する栄養管理
72 章 小児の食料不足：身体的、心理情動的、社会性の発達への影響

D 消化管の異常

73 章 栄養と歯科医学
74 章 食道・胃
75 章 吸収不良の評価
76 章 食事および腸の二糖類分解酵素
77 章 短腸症候群
78 章 炎症性腸疾患の栄養：クローン病および潰瘍性大腸炎の管理における役割への影響

E 癌の栄養管理

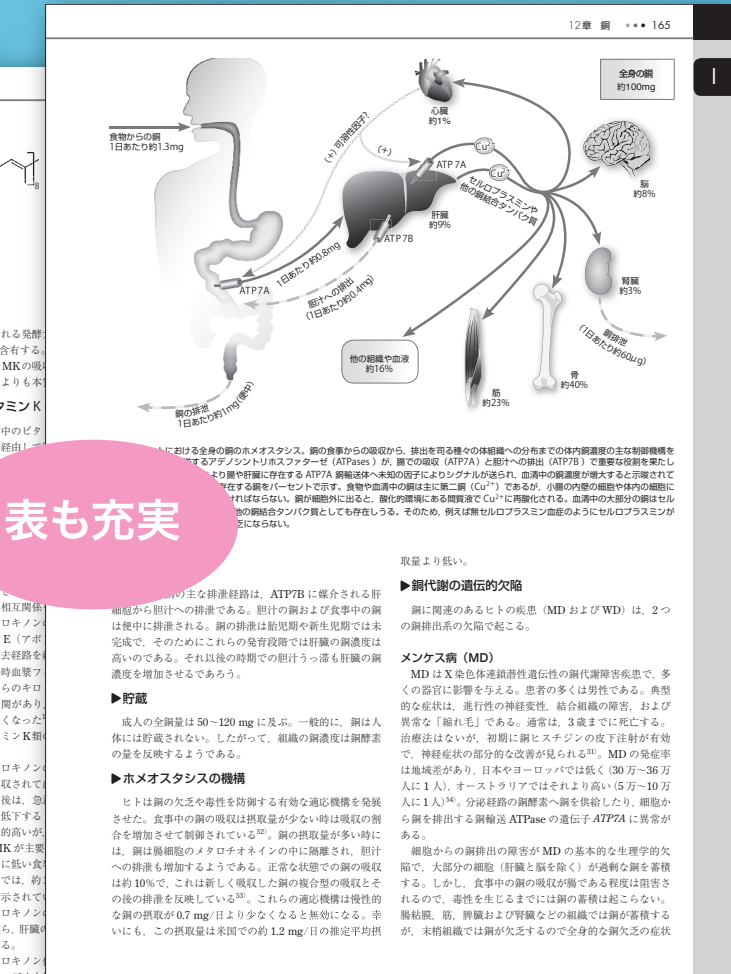
79 章 セリアック病
80 章 過敏性腸症候群と憩室性疾患
81 章 膀胱癌の栄養
82 章 肝疾患における栄養とアルコールの影響
83 章 経腸栄養
84 章 静脈栄養
85 章 入院診療と外来診療における栄養療法

F 骨格と関節の異常

86 章 食事と発癌リスクに関する疫学
87 章 癌性悪液質
88 章 癌患者の栄養サポート

内容見本

各トピックスを深く掘り下げた記述内容



表も充実

基礎から臨床応用までを網羅

表 20.1 一般的な食品のフィロキノン濃度*

食品	μg / 100 g	食品	μg / 100 g
野菜		加工食品	
ブロッコリー	440	サラダドレッシング	100
アスパラガス	380	アイスクリーム	41
サヤエンドウ	315	マヨネーズ	41
ブロッコリー	180	生牛乳	31
キャベツ	177	マフィン	25
キャベツ	145	ドーナツ	10
ビーツ (ルーツの根)	122	ポテトチップ	15
アスパラガス	60	アイスクリーム	11
オクラ	40	マヨネーズ	5
アイスクリーム	35	マヨネーズ	5
サヤエンドウ	33	マヨネーズ	5
アスパラガス	24	マヨネーズ	5
キャベツ	20	マヨネーズ	5
カリフラワー	20	マヨネーズ	5
ニンジン	10	マヨネーズ	5
トマト	6	マヨネーズ	5
ジャガイモ	1	マヨネーズ	5
タンパク質源		マヨネーズ	5
乾燥大豆	47	マヨネーズ	5
乾燥レンズ豆	22	マヨネーズ	5
レバー	5	マヨネーズ	5
卵	<1	マヨネーズ	5
生肉	<1	マヨネーズ	5
鶏肉	<1	マヨネーズ	5
牛乳	<1	マヨネーズ	5

のバイオアベイラビリティはサプリメントとして摂取したフィロキノンの利用能の15~20%以上と考えるべきではない、ということが明らかになった。コンソニに加え、フィロキノンは、ブロッコリーと比較して利用効率が約2倍であった。安定同位体でラベルしたフィロキノンを扱うことにより、さらに正確なバイオアベイラビリティの計測が可能となる^{20,21}。これらの結果から食事の成分が重要な因子であることが証明された²²。

主にチーズなどの数種の食品は、長鎖のMKを大量に含んでいる(50~70 μg/100 g)。そして、主に日本の市場で

消費される発酵食品に含有する長鎖MKの吸収よりも本

食事からのビタ

パスを経出し

ら期待する

と強い相互関係

フィロキノ

ンと腸の免疫系

の免疫系

は免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

の免疫系

取量より低い。

●銅代謝の遺伝的欠陥

銅に関連するヒトの疾患(MDおよびWD)は、2つの銅代謝の欠陥で起こる。

メネズ病(MD)

MDはX染色体連鎖遺伝性代謝障害で、多くの器官に影響を与える。患者の多くは男性である。典型的な症状は、進行性の神経変性、結合組織の障害、および異常な「緑内障」である。発症は、3歳までに死亡する。治療法はないが、初期に銅ビスチジンの皮下注射が有効で、神経症状の部分的な改善が見られる²³。MDの発症率は地域差があり、日本やヨーロッパでは低く(30万~36万人に1人)、オーストラリアではそれより高い(5万~10万人に1人)²⁴。分泌経路の銅素へ銅を供給したり、細胞から銅を排出する銅輸送 ATPase の遺伝子 ATP7A に異常がある。

細胞からの銅排出の障害がMDの基本的な生化学的欠陥で、大部分の細胞(肝臓と脳を除く)が過剰な銅を蓄積する。しかし、食事からの銅の吸収が腸で阻害されるので、毒性を生じるまでは銅の蓄積は起こらない。腸粘膜、肝、脾臓および腎臓などの組織では銅が蓄積するが、末梢組織では銅が不足するでの全身的銅欠乏の症状

量に達しない。銅の排泄は、ATP7B に媒介される肝臓から胆汁への排泄である。胆汁の銅および食事からの銅は便中に排泄される。銅の排泄は胎児期や新生児期では未完成で、そのためにこれらの発育段階では肝臓の銅濃度は高いのである。それ以後の時期での胆汁より肝臓の銅濃度を増加させるであろう。

●ホメオスタシスの機序

ヒトは銅の欠乏や毒性を防御する有効な適応機構を発展させた。食事からの銅の吸収は摂取量が少ない時は吸収の割合を増加させて制御されている²⁵。銅の摂取量が多い時には、銅は腸細胞のメタロチオネインの中に隔離され、胆汁への排泄を増加するようである。正常な状態での銅の吸収は約10%で、これは新しく吸収した銅の複合型の吸収とその後の排泄を反映している²⁶。これらの適応機構は慢性的な銅の摂取が0.7 mg/日より少なくなるに無効になる。幸いにも、この摂取量は米国の約1.2 mg/日の推定平均摂取量に近づく。

●その他の全身疾患

97 章 栄養、食事と腎臓

98 章 鉄欠乏性貧血とまれな栄養性貧血の血液学的特徴

99 章 呼吸器疾患の栄養

100 章 栄養と感染症

J 食品添加、危害物質、栄養素 - 薬物相互作用

101 章 食品添加物、汚染物質と天然毒物：安全な食品供給の維持

102 章 食物アレルギーと不耐症

103 章 薬物と栄養素の相互作用

●B5判・上製・1368頁

【定価】本体 18,000 円 + 税