

令和5年度 化学・高分子コロキウム卒業記念講演会

藤本 ゆかり 先生

(慶應義塾大学理工学部化学科 生体分子化学研究室 教授)

多様な複合脂質が免疫機能を調節する： 脂質合成法開発と分子認識解明

2024年3月4日（月）15時10分から、D501

細菌成分を認識する自然免疫受容体が初めて発見されて四半世紀が経ち、多様な自然免疫受容体や脂質抗原提示分子が存在することが見出されています。しかしながら多くの受容体タンパク質分子は、どのような化合物群を認識して免疫機能の調節を行うのか必ずしも詳細が解明されていません。我々は、微生物由来の特徴的構造をもつ複合糖質・脂質のほか、内在性の複合糖質・脂質に類似した構造あるいは内在性分子自身もこうした免疫調節性のタンパク質因子に認識され免疫調節に関わることに着目し、活性分子の有機合成法の確立および免疫調節性機能の解析を進めています。生体防御機構の複雑なネットワークを支える脂質機能の一端を、複合脂質分子と認識タンパク質因子との結合や、細胞内挙動解析などから眺めた最近の成果をご紹介します。