



編集兼発行 三重短期大学附属図書館 〒514-0112 三重県津市一身田中野157 TEL 059-232-2341

## 目

## 次

- 牛乳と血糖値について ..... 山田徳広 (1)  
どう学んできたか、どう学ぶか ..... 金江亮 (7)

## 牛乳と血糖値について —糖尿病予防食材としての可能性—

生活科学科食物栄養学専攻教授 山田徳広

### 1. 牛乳利用の歴史と現状

牛乳は牛から搾られた乳汁で、古代より食材として利用されています。約6千年前の古代インドにおいて重要な食品となっていたと言われ、モンゴル帝国を創設したチンギス・カンの軍は、乾燥乳を食物として携帯していたと言われます。バビロニアでは、<sup>ムガ</sup>牛を礼拝し、紀元前2千年頃のエジプトでは、<sup>ホウショウ</sup>牛を豊饒の女神に描いて崇拝したと言われています。また、古代中央アジアにおいても、牛が神聖視されていました。

わが国においては、約1400年前の孝徳天皇の時代には、牛乳を飲用していたと言われています。この時代、蘇というチーズ様の製品が作られ、薬や神へのお供え物として使用されました。しかし、天武天皇の時代に牛馬犬鵠猿の肉を食うことが禁止され、さらに、聖武天皇の時代に肉食の禁が厳格にされたため、その影響を受けて牛乳の利用も長らく中絶してしまいました。時代が進み徳川の時代になると、オランダ人を通した西洋文化の伝来によって牛乳の利用が再開されました。第11代将軍・徳川家斉は、インドの白牛を繁殖させ、その乳から牛酪(バター)を作っていました。第15代将軍・徳川慶喜の実父である徳川斉昭も、水戸弘道館の医学館で牛を飼い、牛酪を作っていたと言われます。しかし、この時代の牛乳の利用は、上流社会の医薬用程度でした。

牛乳の飲用および乳製品の消費が盛んになったのは明治維新以後のこと、西洋の生活様式が模倣され、乳牛の飼養頭数および搾乳量も著しく増加しました。わが国の牛乳消費量は、1990年代までは増加の一途をたどり、日本人の体位向上や体力強化に大きく貢献しました。その間、人口の増加や食の西洋化に加え、学校給食用牛乳供給事業の整備、冷蔵品の輸送技術の向上などが牛乳の消費を押し上げ、1996年には505万キロリットルとなりました。しかしながら、牛乳消費量は1996年をピークに減少傾向となり、2013年にはピーク時に比べて3割減少の350万キロリットルとなりました。牛乳消費量の減少の原因として、わが国の人口が減少局面に入ったこと、飲料市場の多様化などが考えられています。

## 2. 牛乳の栄養

牛乳は、たんぱく質、炭水化物（＝糖質）、脂質の三大栄養素を含むほか、日本人に不足しがちなカルシウム、ビタミンA、ビタミンB<sub>2</sub>などを多く含んでいます。牛乳の栄養として良く知られているのがたんぱく質とカルシウムです。牛乳は、たんぱく質含量が高いだけではなく、たんぱく質を構成するアミノ酸のバランスが良い完全たんぱく質食です。また、カルシウムも含有量が高いだけではなく、牛乳のカルシウムの吸収率は、他の食品に比べ高くなっています（牛乳：約40%、小魚：約33%、野菜：約19%）。牛乳には、免疫力を高めるラクトフェリンの他、血圧降下作用、免疫調節作用、ミネラル吸収促進作用、抗血栓作用、血中コレステロール低下作用、抗酸化作用といった様々な生理機能を有する物質が含まれています。

## 3. 糖尿病とは

### 1) 糖質と血糖値

糖尿病は、血糖が異常に高くなってしまう病気です。平成25年度国民健康・栄養調査によると、日本人の「糖尿病が強く疑われる者」の割合は、男性16.2%、女性9.2%でした。しかしながら、血糖とは何か？ということを知っている人がどれだけいるのでしょうか？血糖を説明する前に、糖質という物について説明したいと思います。

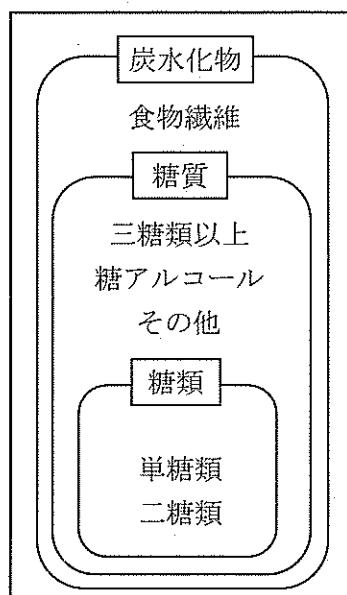


図1. 炭水化物の分類

炭水化物、糖質、糖類という言葉を耳にすることがあるかと思います。糖類という言葉は、最近良く使われる様になった言葉です。まずは、一番大きな分類である炭水化物について説明します。炭水化物は、多くのものが分子式「C<sub>m</sub>H<sub>2n</sub>O<sub>n</sub>」（C：炭素原子、H：水素原子、O：酸素原子、m, nは任意の数字）で表されます。C<sub>m</sub>(H<sub>2</sub>O)<sub>n</sub>と書きかえると、炭素（C）に水(H<sub>2</sub>O)が結びついたように見えるため、炭水化物と呼ばれます。次に糖質です。炭水化物は大きく“糖質”と“食物繊維”に分けられます。食物繊維の中には炭水化物で無い物もありますが、食物繊維のほとんどは炭水化物です。食物繊維は、ほとんど消化吸収されません（食物繊維が全てノンカロリーという分けではありませんので、ご注意を）。良く分からなければ、炭水化物量＝糖質量と考えておいた方が無難だと思います。最後に糖類についてですが、炭水化物は单糖類という糖の基本単位（これ以上分解すると糖でなくなる）が結合したものか、それら

が若干変化した物になります。糖類とは、特に单糖類と、单糖類が2個結合した二糖類を指します。当然ながら、最も消化吸収が早い糖質になります。主な单糖類と二糖類を表1に示しました。

三糖類以上の糖質についてですが、これについては、单糖類が2個、3個、4個、5個…何万個と、様々な結合数の物があります。炭水化物は、单糖類の結合数によって单糖類そのもの、单糖類が2～10個程度結合したオリゴ糖、单糖類がたくさん結合した多糖類に分けられます。食物繊維は、多糖類の中の消化が悪いものです。

日本人が摂取しているエネルギーとなる糖質は、主に单糖類であるグルコース（ぶどう糖）とフルクトース（果糖）、二糖類であるマルトース（麦芽糖）、スクロース（砂糖）、ラクトース

(乳糖)、グルコースが多数結合した多糖類であるデンプンです。

糖質は、単糖類にまで分解されて吸収されます。すなわち、グルコース、フルクトース、ガラクトースの形にまで消化されて吸収されます。

続いて血糖の話をします。血糖とは、血中のグルコースのことです。

消化吸収された糖質のほとんどが何らかの代謝経路を通ってグルコースになることができます。体内では、たんぱく質が分解してできたアミノ酸、乳酸、グリセリンなどの糖質以外の物質からグルコースを生成する糖新生という代謝経路もあります。日本人の血糖供給源は、デンプンと砂糖が大部分を占めています。意外と思われるかもしれません、コレステロールと脂質の大部分を占める脂肪酸は、血糖にはなりません。

## 2) 糖尿病

糖尿病は、血糖（血液中グルコース）が異常に高くなってしまう病気です。糖尿病はⅠ型とⅡ型に分けられ、Ⅰ型糖は、血糖を下げる唯一のホルモンであるインスリンを分泌する膵臓の $\beta$ 細胞が何らかの原因によって破壊されて発症します。Ⅱ型は、遺伝的素因と生活習慣の乱れからインスリンの効きが悪くなり（インスリン抵抗性）、それを補うためにインスリンを過剰生産することによって膵臓の $\beta$ 細胞が疲弊してインスリン生産能が低下して発症します。日本人の糖尿病の約9割がⅡ型です。

糖尿病の怖さについて説明します。糖尿病の恐ろしさには色々ありますが、やはり、糖尿病の合併症が最も恐ろしいでしょう。糖尿病の合併症を簡単に説明しますと、血中の单糖類（主にグルコース）が、体内的たんぱく質と反応して“Advanced Glycation End Products”（終末糖化産物、後期糖化生成物などと訳される）：AGEsと呼ばれる有害物質が生成され、AGEsが様々な器官を障害する事で発症します。糖尿病の合併症には三大合併症と言われる、「糖尿病性腎症」（腎臓がやられる）、「糖尿病性網膜症」（目の網膜がやられる）、「糖尿病性神経障害」（神経がやられる）があり、その他に動脈がやられる動脈硬化などがあります。「糖尿病性腎症」は腎不全、「糖尿病性網膜症」は失明、「糖尿病性神経障害」は壞疽による足の切断、「動脈硬化」は心疾患や脳血管疾患を引き起こします（図2）。

表1. 主な单糖類と二糖類

### 单糖類

グルコース（ブドウ糖）  
フルクトース（果糖）  
ガラクトース

### 二糖類

マルトース（麦芽糖）：グルコースとグルコースが結合  
スクロース（砂糖）：グルコースとフルクトースが結合  
ラクトース（乳糖）：グルコースとガラクトースが結合

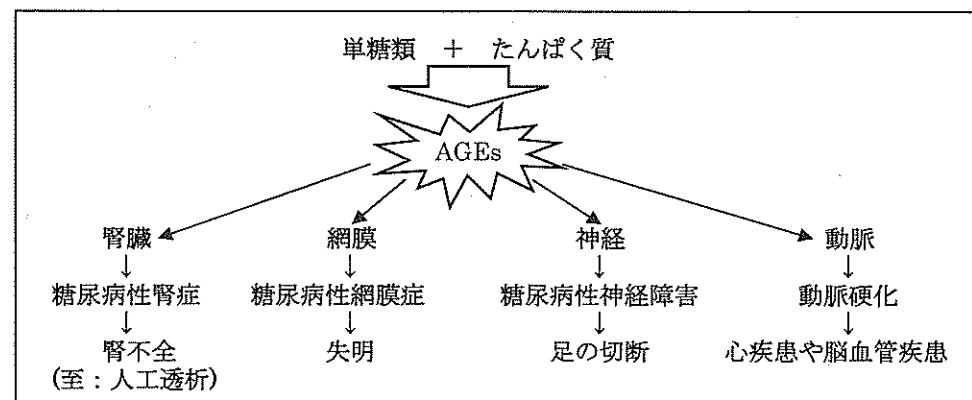


図2. 糖尿病の合併症の概略

糖尿病の予防と治療には様々な方法がありますが、とにもかくにも血糖を上げないことが大切です。

#### 4. 牛乳と血糖

近年、牛乳の食後血糖上昇抑制効果に関する研究が盛んに行われています。有効成分として、乳脂肪とたんぱく質が考えられています。乳脂肪につきましては、乳脂肪含量が高くなると、糖質の消化吸収が抑えられるということが報告されています。

牛乳のたんぱく質については、その消化物中に含まれているアミノ酸やペプチド（アミノ酸が少數結合したもの）が、インスリンの分泌を促進したり、グルコースの筋肉への取り込みを促進することなどによって血糖上昇を抑える事が分かってきました。今回は、牛乳中たんぱく質の血糖上昇抑制効果を中心に、最近の知見を紹介してみたいと思います。

##### 1) たんぱく質とアミノ酸

一度は、たんぱく質またはアミノ酸という言葉を耳にした事があるかと思います。アミノ酸は、1つの分子にアルカリの性質を示すアミノ基と、酸の性質を示すカルボキシル基を持った物質です（図3）。

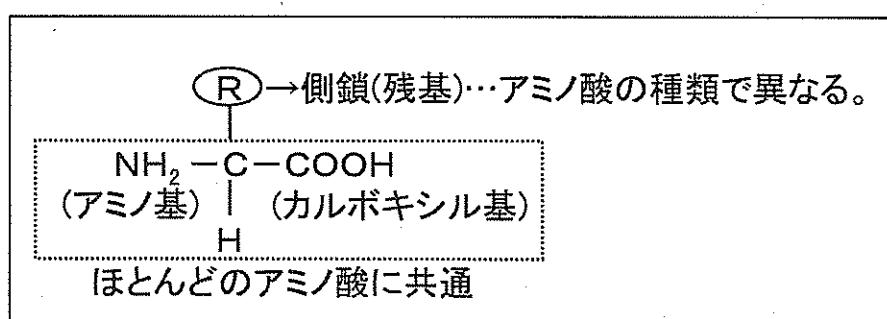


図3. アミノ酸の基本構造

アミノ酸は、図3の側鎖（残基：R）の構造が変わることによって種類が変わります。たんぱく質は、アミノ酸が概ね100個以上つながった物で、20種類のアミノ酸がつながってできます。たんぱく質の中には、たんぱく質につながった後にできるアミノ酸も少しあります。

たんぱく質は、炭水化物、脂質と並ぶ3大栄養素の1つです。たんぱく質の最大の特長は、エネルギーとなるだけではなく、「体をつくる主成分となる」ことです。私たちの体は、筋肉や臓器、血液、骨、皮膚、髪など、多くの部分からできていますが、その主成分はたんぱく質です。そして、男性の16～18%、女性の14～16%がたんぱく質です。また、生命活動が営まれるためには、生体内で化学反応を引き起こす酵素や、情報の伝達をするホルモンが必要となります。酵素と、ホルモンの多くが、たんぱく質を主成分としています。さらに、感染症をはじめとした病気から体を守る免疫細胞や、抗体もたんぱく質からできています。つまり、たんぱく質は私たちの体にとって最も基本となる成分であり、健康な体づくりに欠かせないものです。たんぱく質（Protein=プロテイン）という言葉は、古代ギリシア語のProteios=プロティオスに由来しますが、その意味は「第一なるもの、主要なもの」です。古代ギリシアの時代から、たんぱく質は人類にとって最も重要な栄養素であったのです。

## 2) 牛乳のたんぱく質

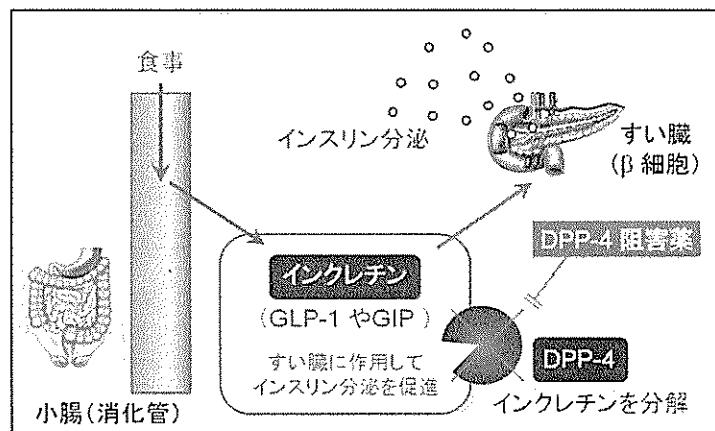
牛乳には通常、2.8~4.0%のたんぱく質が含まれています。牛乳のたんぱく質は大きくカゼインと乳清たんぱく質(whey protein)に分けられます。カゼインは、牛乳たんぱく質の70~80%を占め、種々の方法で沈殿させる事ができます。カゼインを沈殿させて固めたのがチーズです。チーズを見たら、カゼインだと思ってください。残りの20~30%が乳清たんぱく質です。色々な所で、ホエイプロテイン(whey protein)や、乳清たんぱく質という言葉を耳にするかと思いますが、ホエイプロテイン(whey protein)と、乳清たんぱく質は同じ物です。ホエイプロテインが、筋肉増強に役立つと言われていますが、その有効性については、議論の余地があります。

## 3) 牛乳の血糖上昇抑制効果

いよいよ本題に入ります。近年、牛乳と米飯を同時に摂取すると、食後血糖の上昇が抑えられることが報告されています。ここから、現段階で報告されている牛乳中成分の血糖上昇抑制効果について紹介して行きたいと思います。

最近、糖尿病の治療と予防にインクレチンという物質が注目を集めています。インクレチンというのは、膵臓を刺激してインスリンの分泌を促進するホルモンの総称です。インクレチンには、グルカゴン様ペプチド-1(glucagon-like peptide-1、GLP-1)とグルコース依存性インスリン分泌刺激ポリペプチド(glucose-dependent insulinotropic polypeptide、GIP)の2種類があります。GLP-1は下部小腸にあるL細胞から、GIPは上部小腸にあるL細胞から食物などの刺激によって分泌されます。このうちのGIPについては、余分な糖質を脂肪細胞に蓄積させて肥満を増長させる作用があることから、現段階では糖尿病治療のためには利用されていません。一方GLP-1は、①膵臓からのインスリン分泌を促進する、②膵臓からの血糖を上げるホルモンであるグルカゴンの分泌を抑制する、③膵臓のインスリン分泌細胞であるβ細胞を保護するなどの作用があることから、糖尿病治療物質として注目を集めています。一方、体内にはDipeptidyl Peptidase-IV(DPP-IV)という酵素があって、GLP-1とGIPを分解してしまいます。すなわち、DPP-IVの活性が高くなるとGLP-1とGIPが減少し、ひいてはインスリンの分泌が低下してしまいます。現在、このDPP-IVの作用を阻害するDPP-IV阻害薬が糖尿病治療薬として多く使われています。

牛乳中たんぱく質が、カゼインと乳清たんぱく質に分けられることは既に述べました。牛乳中たんぱく質の中で、特に乳清たんぱく質の血糖上昇抑制作用が注目を集め、盛んに研究されています。図4を見て頂くと、乳清たんぱく質は、腸管を刺激してGLP-1とGIPの分泌を促進します。更に、乳清たんぱく質の消化物がDPP-IVの作用を阻害することも報告されています。



<http://kusuri-jouhou.com/medi/diabetes/dpp4.html>

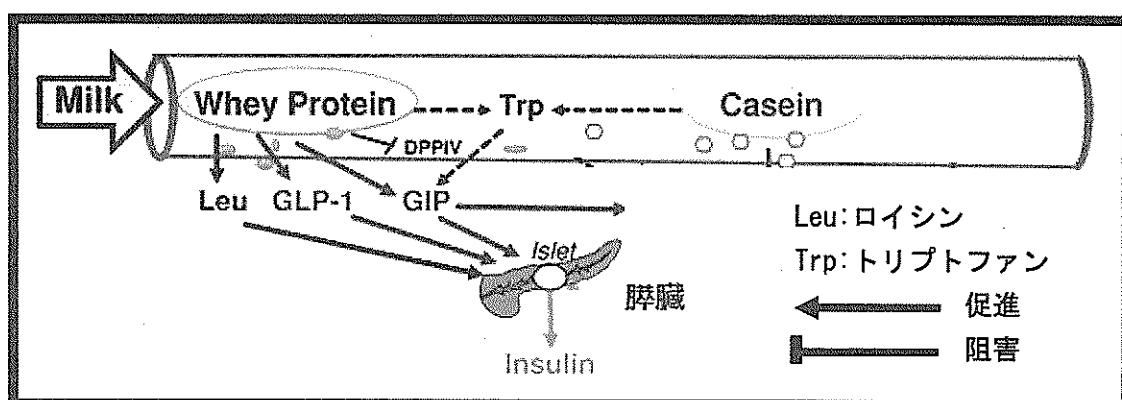
図4. GLP-1、GIPの分泌と、DPP-IV、DPP-IV阻害薬の作用

す。従いまして、乳清たんぱく質は、GLP-1やGIPを介してインスリンの分泌を促進し、ひいては血糖の上昇を抑えます。

また、乳清たんぱく質を摂取すると、リシン、ロイシン、イソロイシンといったアミノ酸の血中濃度が上がります。これらの中で、リシンとロイシンは、膵臓からのインスリンの分泌を促進します。イソロイシンは、インスリンに関係無く筋肉へのグルコースの取り込みを促進したり、糖新生経路を抑制したりすることによって血糖上昇を抑えます。

乳清たんぱく質を摂取すると、容量依存的に血糖上昇が抑えられると共に、インスリンの分泌が促進されます。恐らく、上記の複合作用によるものであると考えられます。

その他、図5にもある様に、カゼインと乳清たんぱく質の両方に多く含まれるトリプトファンがGIPの分泌を促進する事や、乳脂肪含量が高くなると、糖の消化吸収が抑えられるという報告もあります。また、牛乳の血糖上昇抑制効果は、脂質よりもたんぱく質の方が強いという報告もあります。今後、牛乳による血糖上昇抑制効果に関する詳細な知見が蓄積されると思います。



Melnik et al.: Milk is not just food but most likely a genetic transfection system activating mTORC1 signaling for postnatal growth. Nutrition Journal 2013;12:103

図5. 牛乳たんぱく質のインスリン分泌促進作用

## 5. 最後に

牛乳には、血糖上昇抑制効果の他に様々な機能性があります。その有効性を見直し、上手に活用していく事が大切であると思います。

現在、色々な食品成分の機能性がもてはやされています。しかしながら、どんな食品成分でも摂り過ぎも、不足も体に良くありません。今後、牛乳の血糖上昇抑制効果に関する詳細なメカニズムが分かると思いますが、摂取する量とタイミングを誤ると逆効果になる可能性があります。みなさんも、特定の食品成分や特定の食品が体に良いからと、むやみやたらと食べない様にしてください。どんな食品も、食品成分も、摂取する量とタイミングを誤ると毒になります。そのことを心に刻んで食べ物と付き合ってください。毒と薬は紙一重だと思います。

# どう学んできたか、どう学ぶか

法経科准教授 金 江 亮

自己紹介と、勉強をどうすればいいか、経済学をどう学べばよいか、ということを書きます。

## 1. 自己紹介

今年4月から本学で経済原論と経済学史を担当することになりました。それまでは、京都大学で外国経済書講読、京都経済短期大学で統計学や経済数学、京都府立看護学校で情報科学の講義を非常勤で受け持っていました。また、他に家庭教師のバイトなどもかれこれ15年以上もしていました。

これまでの講義科目は、経済学と関連は深いが、経済学というよりも、経済学の周辺の講義であって、経済原論、経済学史を本格的に受け持つのは、初めての経験となります。経済学のコア科目であり、重責を感じますが同時にやりがいも感じます。

私は、もともとは数学が好きで、数学科に長年在籍していました。博士1年まで大阪大学にいました。ただ、学部生の頃から社会科学や哲学に関心があり、趣味でマルクス経済学の本をよく読んでいました。その頃は、近代経済学（ミクロ経済学・マクロ経済学）の本は全くと言っていいほど読んでいなかったです。

こういうと意外に思われることが多いです。というのは、数学出身の経済学者というのはときどきいるのですが、そういう経済学者は普通、数理的な経済分析、つまり近代経済学に関心を持つのが普通だからです。有名なところでは、宇沢弘文、二階堂副包、稻田献一といった方がいます。これは日本だけでなく、世界でもそうで、ファン・ノイマン、そして映画にもなったジョン・ナッシュなど、多くの数学出身もしくは数学者が経済学に貢献しています。

自然は数学という言語で書かれていますが、経済現象も数学という言語で書かれているのです。（ただ、経済学は自然と違って数理化しにくいところもあるので、そう単純ではないですが。）

私の場合、マルクス経済学に惹かれたのは、経済学であって経済学を超えてた、歴史、科学、あらゆる分野に広がる理論体系を持っていたからです。つまり、もともと数理的な面で惹かれたのではなく、広大な理論体系の面に惹かれたのです。

しかし、マルクスの文章を読んでみれば分かりますが、極めて難解です。それで、分かりやすい解説書を求めていろいろ読みました。その中で私が感銘を受けたのは、三浦つとむ・中村静治（敬称略）という二人でした。

三浦つとむは、大学に属さない在野の研究者で、たくさんの分かりやすい著書を出しています。『弁証法とはどういう科学か』（講談社現代新書）はまだ手に入るので、是非とも皆さんに読んでいただきたいです。

中村静治は、技術論の専門家で、大きくいうと生産力に重点を置いて歴史を見る、という立場をとっています。そして生産力の中でも、特に技術＝労働手段体系を重視しています。この二人ともに非常に明快で、学生時代にバイト代をはたいて買い集めました。

中村静治の著書の中で、大西広（京大教授・当時）が高く評価されていました。そこでメールで質問などをしたことがきっかけとなり、京大の経済学研究科に進路を変更し編入すること

になったのです。

今は入試のシステムが変わっているかもしれません、私が博士課程編入の試験を受けたときは語学だけでした。通常は2カ国語を受けるのですが、語学が苦手な私は英語だけで2つ受験しました。英語Ⅰ、英語Ⅱです。ただし、そうすると英語Ⅱの方は難易度が上がるというテストでした。実は、私は編入試験を一度落ちているのです。辞書持ち込みの試験だったので甘く見ていたのもあるし、数学科の修士論文があったので分野違いの経済英語の試験を勉強する時間があまりとれなかったというのもあります。言い訳ですが。それで、その年は阪大の数学科博士課程に進んだのですが、もう一回だけ受けてだめなら数学、受かれば経済にと決めて、翌年受けて合格した次第です。

## 2. 勉強の仕方

学生の皆さんには、どうやって勉強すればいいか悩んだことはありませんか？私などは現在も、もっといい方法がないかなど模索しているのですが、私の編入試験対策での英単語の暗記の経験を述べたいと思います。編入試験やTOEIC受験などで、活かして下さい。

私は昔から英語というか語学が苦手で、高校時代も英語から逃げ回っていました。なので、編入試験は本当に苦労しました。語彙力が全然なかったので、1年間で英単語5000語くらい覚えました。このとき、TOEICの単語帳4冊と経済英語の単語帳1冊を覚えたのですが、今から考えると英検準1級・1級かTOEFLの単語帳を覚えれば良かったと思います。というのも、TOEICはビジネス英単語なので学術には不向きなのです。

元・代ゼミ講師の山田弘『予備校講師が教える 英語・ウカる勉強法・ダメな勉強法』(エル出版社)に書かれている勉強法の通りに勉強しました。この方は、以下の方法で大学受験時代に8000語も覚えたそうです。必要なところだけ抜き出して紹介します。

下の表を見て下さい。

|      | その日の課題 | 前2日の復習 | 昔の復習 |
|------|--------|--------|------|
| 1日目  | ①      |        |      |
| 2日目  | ②      | ①      |      |
| 3日目  | ③      | ① ②    |      |
| 4日目  | ④      | ② ③    | ①    |
| 5日目  | ⑤      | ③ ④    | ② ①  |
| 6日目  | ⑥      | ④ ⑤    | ② ③  |
| 7日目  | ⑦      | ⑤ ⑥    | ④ ①  |
| 8日目  | ⑧      | ⑦ ⑧    | ② ③  |
| 9日目  | ⑨      | ⑧ ⑨    | ④ ⑤  |
| 10日目 | ⑩      | ⑨ ⑩    | ⑥ ⑦  |
| 11日目 | ⑪      | ⑩ ⑪    | ⑧ ⑨  |
| 12日目 | ⑫      | ⑪ ⑫    | ⑩ ①  |
| 13日目 | ⑬      | ⑫ ⑬    | ② ③  |
| 14日目 | ⑭      | ⑬ ⑭    | ④ ⑤  |
| 15日目 | ⑮      | ⑭ ⑮    | ⑥ ⑦  |

一日に覚える英単語の数を例えれば10個とします。①は1～10個目、②は11～20個目、③は21個～30個目というふうに、10個を1セットとして、番号をつけています。

1日目は①をやります。2日目は②をしますが、前日の復習として①をやります。3日目は、③をしますが、「前2日の復習」として①②をします。こういうふうに、必ずその日の課題とともに、「前2日の復習」をします。

ただし、これだけしても一週間もすると、1日目や2日目の英単語は忘れてしまいます。そこで、「昔の復習」も新たに加えます。これは、昔の分を2日分だけ復習するのですが、今日学習する予定の分に追いついたら最初の①に戻る、というのがポイントです。

たとえば、5日目の「昔の復習」は②をやったので次に③をしたいが、5日目の「前2日の復習」すでに③をしています。そこで、最初に戻り①をします。6日目の「昔の復習」は、②③というふうに、①の続きをします。

12日目の「昔の復習」でも同様です。⑩をやってから⑪をしたいが、すでに「前2日の復習」で⑪をしているので、また最初に戻って①をします。

これをみると、何度も何度もしつこいくらい繰り返しているのが分かるでしょう。特に最初の方は相当数繰り返すことになります。最初の方は忘れやすいのでこれくらいする方が良いのです。

あと、もう一つ重要なポイントがあります。計画が狂っても気にせず、一日に二日や三日分まとめてやってもいいことにします。山田弘氏は、いつも二、三日先をやっていました。あまり褒められたことではないですが、私の場合だと、つい急げてしまい、遅れてまとめて二、三日したりもよくしていました。一週間分やったこともあります。

体調が悪かったり、急な予定が入ったりして計画というのはどうしても狂ってしまうので、狂うことを見越した計画を立てる、というのがポイントです。

私は、京大博士編入試験のための勉強のときには、一日に28個覚えることにしてやっていました。中途半端な数ですが、これは当時使っていた単語帳が、見開き14個載っていたからです。「前2日の復習」「昔の復習」で、復習に $28 \times 4 = 112$ 個割り当てていました。つまり、毎日140個になるのでかなり大変だったことを思い出します。

このときの経験を活かし、その後同じ方式で英短文を数百文暗記したり、数学や経済学でもこのような勉強法でやっています。結局『何度もしつこいくらいに繰り返すのが勉強のこつ』と言えますが、なかなかできるようできないものです。こういうふうに計画を立てて学んで下さい。

なお、数学や経済学などの理論科目の場合は、テキストを進めるのに時間がかかるし、暗記科目ではないので、私は『前2日の復習』をせず『昔の復習』だけしています。この辺は人それぞれですので、各自応用してみて下さい。

### 3. 経済学について

今年度は、『経済原論』でミクロ経済学・マクロ経済学、それと別に『経済学史』も教えますが、来年から隔年開講の『経済学特殊講義』でマルクス経済学も教える予定です。

昔は日本ではマルクス経済学の方が主流で人気があったのですが、今ではすっかり人気もなくなっています。しかし、マルクス経済学、というのは是非とも学んでおいた方がよいのです。しかも実は、ミクロ・マクロとかけ離れたものではないのです。

マルクスの歴史観・人間観と、近代経済学で主流の新古典派経済学における人間観というのは似通っているのです。本当は少し違いますが、ほとんど同じものだ、ととりあえず思ってしまっても構わないです。人は、自らの利益を最大になるよう行動する、と考えるのです。利益といっても、お金に限ったことではなく、効用（満足度）が高くなるように消費者は消費するという、ミクロ経済学での効用最大化というのも含みます。

ただ、マルクス経済学の場合は、効用といった表に見える分かりやすい現象の背景に、労働があって、労働を中心に経済を見る、という観点が強くあります。また、マルクス経済学は、原始共産制・奴隸制・封建制・資本主義・社会主義といったように、超長期の歴史・経済を扱うという点が強いです。

もっと細かい経済理論の話では、マルクスの再生産表式は近代経済学でも高く評価されているもので、これは現在ではマクロ経済学の成長論、動学的一般均衡理論の先駆として評価されるものです。私自身も、この両者を結びつける研究をしています。

後期から始まった『経済学史』でも、この辺りの話をするつもりです。『経済原論』、『経済学史』、『経済学特殊講義』は違った科目ですが、底流ではつながっています。これらの講義を通じて経済学に関心を持っていただけるとうれしいです。

また、私自身も編入で苦労したので、編入を目指している学生のお役に立てれば、と思います。

