

第2回 シニア食育講座

◆日時：平成25年12月4日（水）13時30分～16時45分

◆会場：南青山会館 3・4号会議室

◆次第

13:30～13:35 開会、主催者あいさつ

13:40～15:00 講演「農産物・食品の機能性研究の現状と今後の方向」

—「元気で長生き！」は食べ物のはたらきを知ることから—
農産物には、生活習慣病をはじめとする酸化ストレスに由来する様々な疾患やアレルギーの予防等に役立つ成分が含まれている。そこで、特に抗酸化能評価法の開発とその利用、抗アレルギー活性評価など、農産物・食品の機能性研究の現状について紹介する。

講師：石川 祐子 氏

(独)農研機構食品総合研究所 機能性成分解析ユニット長

15:00～15:15 休憩

15:20～16:40 講演「微生物を利用した機能性食品の開発」

—食品の機能性発現に微生物はどう役立つか—

特定保健用食品をはじめとする機能性食品や機能性素材の製造における微生物利用の現状を概観することに加えて、具体的な開発事例についての体験を紹介し、開発における留意点などについてお話するとともに、将来の可能性について考えてみたい。

講師：森永 康 氏

日本大学生物資源科学部教授

16:40～16:45 主催者あいさつ、閉会

◆主催：公益財団法人すこやか食生活協会

後援：公益社団法人日本フードスペシャリスト協会

～ 講師紹介 ～

石川 祐子（いしかわ ゆうこ）氏

独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
食品機能研究領域 機能性成分解析ユニット長
農学博士

（プロフィール）

農林水産省果樹試験場において常緑・落葉果樹の加工適性、品質評価の研究を行う。
食品総合研究所に異動後は、野菜、果樹など農産物や加工食品に含まれる免疫調節
や生体防御機能の強化に効果のある機能成分についての研究にたずさわる。特に、抗
アレルギー、抗炎症活性評価法の開発と評価法の妥当性確認についての研究を進めて
いる。

機能性に着目した加工食品の開発についての助言指導にも積極的に取り組んでいる。

（略歴）

東京大学農学部卒、農林水産省入省、果樹試験場を経て食品総合研究所、2006
年から現職

森永 康（もりなが やすし）氏

日本大学生物資源科学部食品生命学科教授
生物資源科学部総合研究所所長
農学博士

（プロフィール）

味の素中央研究所において、アミノ酸発酵をはじめとする微生物利用技術開発お
よび食品開発に従事し、コレステロール吸収を抑制する機能性食用油や発酵素材を
活用したカルシウム吸収促進食品などの特定保健用食品の開発に携わった。

日本大学では、食品微生物学教室を担当し、伝統発酵食品における酵母と乳酸菌
の相互作用解析、微生物のストレス応答機構解明と応答特性を利用した微生物機能
改変、さらには、食品微生物を用いた新規な機能性発酵食品の開発などについて研
究を進めている。

（略歴）

東京大学大学院農学系研究科農芸化学専攻修士課程終了、味の素(株)入社、中央
研究所所長、研究開発戦略担当理事を経て、2007年から現職、2012年から総合
研究所長を兼務