

平成 29 年度 事業活動報告

■主催講演会 □協賛 *案内 (食品研究部門・産総研・JATAFF)

平成 29 年 *4月21日 (案内)	【 筑波農林団地 一般公開 】 食品研究部門
	「食のスペシャリストになろう」
<p>■講演会</p> <ul style="list-style-type: none"> * 耳の老化を遅らせる食品 * 唐辛子 vs. コクゾウムシ! * 納豆菌研究の面白さ * 食べ物のおいしさを表す言葉 * トマトの成分を光で測る <p>■展示&体験コーナー</p> <ul style="list-style-type: none"> * 目からウロコの食品クイズ * 味噌の品質を科学する * 大豆の栄養をムダなく食べる * 「食べる力」を測ってみよう * 現代版「わらしべ長者」とは? 	

■ 5月12日 (若手の会)	【 主催:フード・フォーラム・つくば 】 若手の会 「春の学習会 2017」										
	「乳製品について考える 講演会&見学会」										
<table border="1"> <tr> <td>■講演会</td> <td>■演題</td> </tr> <tr> <td>野村 将 (畜産研)</td> <td>・ 乳製品研究の最近のトピックス</td> </tr> <tr> <td>小林美穂 (畜産研)</td> <td>・ 地域ブランド乳製品の開発に向けて</td> </tr> <tr> <td colspan="2">■見学会</td> </tr> <tr> <td>* 雪印メグミルク阿見工場</td> <td>* 牛久シャトーカミヤ</td> </tr> </table>		■講演会	■演題	野村 将 (畜産研)	・ 乳製品研究の最近のトピックス	小林美穂 (畜産研)	・ 地域ブランド乳製品の開発に向けて	■見学会		* 雪印メグミルク阿見工場	* 牛久シャトーカミヤ
■講演会	■演題										
野村 将 (畜産研)	・ 乳製品研究の最近のトピックス										
小林美穂 (畜産研)	・ 地域ブランド乳製品の開発に向けて										
■見学会											
* 雪印メグミルク阿見工場	* 牛久シャトーカミヤ										

■ 5月23日	【 主催:フード・フォーラム・つくば 】	於:つくば国際会議場 小会議室303号室
「平成 29 年度 総会」		

■ 5月23日 (春の例会)	【 主催:フード・フォーラム・つくば 】 春の例会										
	「おいしさを科学する」										
<table border="1"> <tr> <td>■講師</td> <td>■演題</td> </tr> <tr> <td>山野 善正 (おいしさの科学研究所)</td> <td>・ おいしさの嗜好性研究の流れと実際</td> </tr> <tr> <td>谷川 智洋 (東京大)</td> <td>・ VR/AR が拡張する食の満足感と記憶</td> </tr> <tr> <td>日下 部裕子 (食品研)</td> <td>・ 和食の知恵と味覚情報伝達</td> </tr> <tr> <td>近藤 高史 (味の素)</td> <td>・ 伝統食品のおいしさに迫る - かつおだしとすぐき汁を例にして</td> </tr> </table>		■講師	■演題	山野 善正 (おいしさの科学研究所)	・ おいしさの嗜好性研究の流れと実際	谷川 智洋 (東京大)	・ VR/AR が拡張する食の満足感と記憶	日下 部裕子 (食品研)	・ 和食の知恵と味覚情報伝達	近藤 高史 (味の素)	・ 伝統食品のおいしさに迫る - かつおだしとすぐき汁を例にして
■講師	■演題										
山野 善正 (おいしさの科学研究所)	・ おいしさの嗜好性研究の流れと実際										
谷川 智洋 (東京大)	・ VR/AR が拡張する食の満足感と記憶										
日下 部裕子 (食品研)	・ 和食の知恵と味覚情報伝達										
近藤 高史 (味の素)	・ 伝統食品のおいしさに迫る - かつおだしとすぐき汁を例にして										

6月15日 □(協賛講演会)	【 主催:つくば化学技術懇話会 】						
	「つくば化学技術懇話会 講演会」						
<table border="1"> <tr> <td>■講師</td> <td>■演題</td> </tr> <tr> <td>Remko Boom (Wageningen UR)</td> <td>・ Recent progress in food and bioprocessing</td> </tr> <tr> <td>金森 敏幸 (産総研)</td> <td>・ ウェット人体シミュレーターとしての organs-on a-chip への期待と課題</td> </tr> </table>		■講師	■演題	Remko Boom (Wageningen UR)	・ Recent progress in food and bioprocessing	金森 敏幸 (産総研)	・ ウェット人体シミュレーターとしての organs-on a-chip への期待と課題
■講師	■演題						
Remko Boom (Wageningen UR)	・ Recent progress in food and bioprocessing						
金森 敏幸 (産総研)	・ ウェット人体シミュレーターとしての organs-on a-chip への期待と課題						

*6月16日
(案内)

【主催:農食料工学会】FOOMA JAPAN 2017 シンポジウム

「本当の”おもてなしとは”ハラールとイスラームについて知る」

■講師	■演題
友松 篤信 (宇都宮大)	・ムスリムは面白い
伊藤 健 (フードテクニカルラボ)	・アジアの食とハラールフード
布藤 聡 (ファスマック)	・肉種判別技術と国際標準化
二宮 伸介 (二宮)	・製造・卸売業から見た日本のハラール食品産業
東上床 幸治 (IHIイサーテック)	・ハラール機内食の最新事情

■ 7月14日
(25周年)

【主催:フード・フォーラム・つくば】25周年記念講演会

「食品産業と環境問題 - 水について考える -」

■講師	■演題
竹村 公太郎 (日本水フォーラム)	・21世紀は水の世紀
大熊 那夫紀 (造水促進センター)	・膜を利用した排水処理と水の再利用
畑江 敬子 (お茶水女子大名誉教授)	・水と食品
矢野 伸二郎 (サントリー)	・持続可能な水利用

■ 7月20日
(フードセーフティ)

【主催:フード・フォーラム・つくば】フードセーフティ分科会講演会

「食品自主管理のための講義」

■講師	■演題
立石 亘 (月刊 HACCP)	・自主衛生管理と外部認証制度
山下 賢治 (四国サニタ)	・現場における衛生管理の実際

* 7月28日
(案内)

【主催:一般社団法人日本マイクロバイオームコンソーシアム】

「産学官が一体となったマイクロバイーム研究の健康医療応用に向けて」

■講師	■演題
山田 拓司 (東京工業大)	・ヒト腸内細菌と大腸がん発病モデル
福田 真嗣 (慶應大)	・ヒト腸内細菌叢の機能理解に向けた メタボロゲノミクスアプローチ
川崎 浩子 (製品評価技術基盤機構)	・マイクロバイーム研究基盤としての標準 Mock Community への期待とその課題
服部 正平 (早稲田大)	・日本人腸内細菌叢の特徴と国間多様性 - 我が国独自の細菌叢データ収集の重要性
谷内田 真一 (国立がんセンター)	・データの統合解析に向けた標準化・バンキング の現状と課題」

<p>國澤 純 (医療基盤・健康・栄養研究所)</p> <p>寺内 淳 (JMBC)</p>	<p>・ヒトマイクロバイオームビックデータ集積と健康医療応用の現状と展望</p> <p>・マイクロバイオーム研究の産業応用への期待とその基盤構築へのロードマップ～JMBC創立の経緯～</p>
--	---

<p>* 10月 5日 ~7日</p> <p>【主催:UBMメディア株式会社】</p> <p>「食品開発展 2017」</p>	<p>展示出展</p> <p>会場:東京ビックサイト西1・2ホール&アトリウム ブース 4-483</p>
---	---

<p>* 10月13日 (案内)</p> <p>【主催:農研機構 食品研究部門】</p> <p>「食品包装/流通向上に向けた取り組み」</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>■講師</th> <th>■演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>永田 雅靖 (食品研)</td> <td>・農産物の包装・品質保持のために必要となる基礎知識</td> </tr> <tr> <td>中村 宣貴 (食品研)</td> <td>・農産物輸出における環境解析の事例紹介</td> </tr> <tr> <td>北澤 裕明 (食品研)</td> <td>・農産物の緩衝包装・品質保持包装の最近の事例</td> </tr> </tbody> </table>	■講師	■演題	永田 雅靖 (食品研)	・農産物の包装・品質保持のために必要となる基礎知識	中村 宣貴 (食品研)	・農産物輸出における環境解析の事例紹介	北澤 裕明 (食品研)	・農産物の緩衝包装・品質保持包装の最近の事例
■講師	■演題								
永田 雅靖 (食品研)	・農産物の包装・品質保持のために必要となる基礎知識								
中村 宣貴 (食品研)	・農産物輸出における環境解析の事例紹介								
北澤 裕明 (食品研)	・農産物の緩衝包装・品質保持包装の最近の事例								

<p>■ 11月 2日</p> <p>【主催:フード・フォーラム・つくば】</p> <p>「企業交流展示会 2017」</p>	<p>於:つくば国際会議 多目的ホール</p> <p>共同開催: 農研機構 食品研究部門</p> <p>出展企業: アサマ化成、アジレントテクノロジー、アナリクスセンス MCフードスペシャリティーズ、キッコーマンバイオケミファ、島津製作所 生体分子計測研究所、東海物産、日本食品分析センター、日本製粉、 富士フイルム、農林水産・食品産業技術振興協会、和光純薬工業、 フード・フォーラム・つくば事務局</p>
---	---

<p>* 12月 6日 ~7日 (案内)</p> <p>【主催:新潟県・新潟県新たな米産業創出技術研究会】</p> <p>「米及び加工食品の新市場創出に向けた マッチングフォーラム in にいがた」</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>■講師</th> <th>■演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小堀 真珠子 (食品研)</td> <td>・ケルセチン高含有タマネギクエルゴールドに期待される認知機能改善効果</td> </tr> <tr> <td>渡辺 純 (食品研)</td> <td>・食品の腸内細菌叢改変を介した機能性発現の可能性 日本食の抗メタボリックシンドローム作用を中心に</td> </tr> <tr> <td>高橋 陽子 (食品研)</td> <td>・高β-コングリシニン大豆食品と機能性表示</td> </tr> <tr> <td>岡留 博司 (食品研)</td> <td>・澱粉素材のマイクロ・ナノスケール粉碎技術の開発</td> </tr> <tr> <td>五月女 格 (食品研)</td> <td>・アクアガスによる粉末食品製造技術</td> </tr> <tr> <td>安藤 泰雅 (食品研)</td> <td>・食品の冷凍・乾燥とその評価技術</td> </tr> <tr> <td>北澤 裕明 (食品研)</td> <td>・野菜・果物の包装設計—必要な条件と最近の事例</td> </tr> </tbody> </table>	■講師	■演題	小堀 真珠子 (食品研)	・ケルセチン高含有タマネギクエルゴールドに期待される認知機能改善効果	渡辺 純 (食品研)	・食品の腸内細菌叢改変を介した機能性発現の可能性 日本食の抗メタボリックシンドローム作用を中心に	高橋 陽子 (食品研)	・高β-コングリシニン大豆食品と機能性表示	岡留 博司 (食品研)	・澱粉素材のマイクロ・ナノスケール粉碎技術の開発	五月女 格 (食品研)	・アクアガスによる粉末食品製造技術	安藤 泰雅 (食品研)	・食品の冷凍・乾燥とその評価技術	北澤 裕明 (食品研)	・野菜・果物の包装設計—必要な条件と最近の事例
■講師	■演題																
小堀 真珠子 (食品研)	・ケルセチン高含有タマネギクエルゴールドに期待される認知機能改善効果																
渡辺 純 (食品研)	・食品の腸内細菌叢改変を介した機能性発現の可能性 日本食の抗メタボリックシンドローム作用を中心に																
高橋 陽子 (食品研)	・高β-コングリシニン大豆食品と機能性表示																
岡留 博司 (食品研)	・澱粉素材のマイクロ・ナノスケール粉碎技術の開発																
五月女 格 (食品研)	・アクアガスによる粉末食品製造技術																
安藤 泰雅 (食品研)	・食品の冷凍・乾燥とその評価技術																
北澤 裕明 (食品研)	・野菜・果物の包装設計—必要な条件と最近の事例																

山本 和貴 (食品研)	・食品高圧加工—新鮮さを活かして殺菌—
植村 邦彦 (食品研)	・交流電界を用いたミニマムヒーティングプロセスによる食品の高品質殺菌
川崎 晋 (食品研)	・遺伝子による食中毒菌検出法と制御への活用
宮ノ下 明大 (食品研)	・食品包装や容器に侵入する害虫の防止法
楠本 憲一 (食品研)	・麹菌の光制御研究と醸造産業での活用 I.p
中村 敏英 (食品研)	・有用酵母の探索と開発
蔦 瑞樹 (食品研)	・光とデータマイニングで見るチーズと泡盛の品質
池 正和 (食品研)	・地域で酵素を造って使おう～地域資源を活用した新産業創出を目指して～

■ 12月20日 【主催:フード・フォーラム・つくば】 **冬の例会** 【ジョイントシンポジウム】
「食品表示制度のこれからと課題」

■ 講師	■ 演題
森田 満樹 (消費生活コンサルタント)	・食品表示制度の現状と課題 —原料原産地表示、遺伝子組換え食品表示、機能性表示食品など—
阿南 久 (消費者市民社会をつくる会)	・“消費者のための制度”としての発展の課題
合瀬 宏毅 (NHK解説副委員長)	・表示問題を取材して見えること
木村 祐作 (データ・マックス ヘルスケア)	・機能性表示食品制度の改正と方向性 —取材活動を通して見えてきた課題とは?—

平成 30 年
* 1月31日
(案内)

【主催: 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食農ビジネス推進センター】
「産学官連携に向けた農研機構の新品種・新技術説明会」

■ 講師	■ 講演
渡辺 純 (食品研)	・食品の腸内細菌叢改変を介した機能性発現の可能性 日本食の抗メタボリックシンドローム作用を中心に
岡留 博司 (食品研)	・澱粉素材のマイクロ・ナノスケール粉碎技術の開発
蔦 瑞樹 (食品研)	・光とデータマイニングで見るチーズと泡盛の品質
川崎 晋 (食品研)	・遺伝子による食中毒菌検出法と制御への活用
楠本 憲一 (食品研)	・麹菌の光制御研究と醸造産業での活用

* 2月6日
～7日
(案内)

【主催: 産業技術総合研究所より案内】
「第17回 産総研・産技連LS-BT合同研究発表会」

1. 産総研研究成果発表会
ホットトピックス

	<ul style="list-style-type: none"> ●人工心臓装着患者に対する安心・安全技術 ●ステルス型RNAベクターの開発と先端医療への応用 ●細胞内シグナル伝達の網羅的解析システム ●タンパク質を用いた機能性バイオマテリアルの創製 ●環境微生物と動物の共生関係を紐解く：現象の理解と産業への活用を目指して <p>2. 産総研／公設試合同での研究成果・事例発表会</p> <ul style="list-style-type: none"> ●産総研と農研機構の連携活動について ●味覚センサーによる味覚の共同分析（中国5県連携） ●産総研・近畿地区産技連活動による近畿公設試連携による清酒製造技術向上に向けた取り組み ●食の都しずおかの微生物をフル活用ビジネスチャンス拡大！
--	--

<p>■ 2月28日 【主催：フード・フォーラム・つくば フードファンクション分科会】 機能性表示食品パートII (フードファンクション) ヒアルロン酸のうるおい効果 - にわとりでしわとり? -</p>	
<p>■ 講師</p> <p>佐藤 稔秀 (キューピー)</p> <hr/> <p>野村 義宏 (東京農工大)</p>	<p>■ 演題</p> <p>・ヒアルロン酸の産業界での利用状況 ～キーワードはうるおい～</p> <hr/> <p>・経口摂取ヒアルロン酸の新知見 ～その吸収と有効性～</p>

<p>* 3月2日 【主催：農業食料工学会 食料・食品工学部会】 (案内) 「輸送・貯蔵環境が青果物の鮮度に及ぼす影響 ～国内流通から輸出まで」</p>	
<p>■ 講師</p> <p>牧野 義雄 (東京大学)</p> <hr/> <p>中野 浩平 (岐阜大)</p> <hr/> <p>打田 宏 (輸送品質技研)</p> <hr/> <p>中村 宣貴 (食品研)</p>	<p>■ 演題</p> <p>・青果物鮮度の客観的指標と評価法</p> <hr/> <p>・青果物鮮度を定量化するための マーカー代謝物の検索</p> <hr/> <p>・青果物輸送振動とイチゴにおける品質変化</p> <hr/> <p>・生鮮青果物の海外輸出に関する研究紹介</p>

<p>* 3月9日 【主催：農林水産省 農林水産技術会議】 (案内) 「農林水産・食品分野における研究成果の知的財産マネジメントと人材育成フォーラム」</p>	
<p>(モデレーター) 鮫島 正洋 (内田・鮫島法律事務所) ・ 野元 伸一郎 (日本能率協会コンサルティング) (パネリスト) 須藤 明人 (静岡大) ・ 野崎 篤志 (イーパテント) ・ 酒井 正剛 (キャンドゥー) 菊池 健司 (日本能率協会総合研究所) ・ 平山 久生 (アサヒグループホールディングス)</p>	

<p>* 3月20日 【主催：農林水産省 農林水産技術会議】 (案内) 「農林水産業イノベーションシンポジウム」</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・「ドラえもんの世界が農業にやってくる」「ロボット×ICTで切り拓く未来の水田農業」 ・「森林（もり）と共に。革新的林業機械で支える林業生産」 ・「地域を守る！先端技術と地域の力を合わせた鳥獣害対策」 	