

# 平成 25 年度 事業活動報告

■主催講演会 □協賛 \*案内 (食総研・産総研・JATAFF・茨城県いばらきサロン)

平成 25 年 ■ 4月12日	【フード・フォーラム・つくば主催】 平成 25 年度 総会	於:(独)農研機構 食品総合研究所 管理棟1階会議室
--------------------	----------------------------------	----------------------------

■ 4月12日	【フード・フォーラム・つくば主催】 フードセーフティ分科会講演会	於:(独)農研機構 食品総合研究所 2階講堂						
<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>豊福 肇(国立保健医療科学院)</td><td>・調理済み食品中の <i>Listeria monocytogenes</i> と生食肉中の腸管出血性大腸菌に関するリスク評価と国際的なリスク管理の数的指標の考え方にもとづく規格基準の設定について</td></tr><tr><td>五十君 静信 (国立医薬品食品衛生研究所)</td><td>・数的指標の考え方に基づく規格基準策定に於いてどのような科学的データのサポートが求められたか</td></tr></tbody></table>			■講師	■演題	豊福 肇(国立保健医療科学院)	・調理済み食品中の <i>Listeria monocytogenes</i> と生食肉中の腸管出血性大腸菌に関するリスク評価と国際的なリスク管理の数的指標の考え方にもとづく規格基準の設定について	五十君 静信 (国立医薬品食品衛生研究所)	・数的指標の考え方に基づく規格基準策定に於いてどのような科学的データのサポートが求められたか
■講師	■演題							
豊福 肇(国立保健医療科学院)	・調理済み食品中の <i>Listeria monocytogenes</i> と生食肉中の腸管出血性大腸菌に関するリスク評価と国際的なリスク管理の数的指標の考え方にもとづく規格基準の設定について							
五十君 静信 (国立医薬品食品衛生研究所)	・数的指標の考え方に基づく規格基準策定に於いてどのような科学的データのサポートが求められたか							

* 4月19日	【農研機構(つくば) 一般公開】 食品総合研究所 — 来て、見て、触れて！ 食の科学 —									
<table border="1"><tbody><tr><td>*ご飯のおいしい炊き方</td><td>*ハチミツのふるさとを探る！-食品の産地判別技術-</td></tr><tr><td>*身の回りの酵素</td><td>*納豆と納豆菌</td></tr><tr><td>*タンパク質をブロックでつくってみよう！</td><td>*いろいろな油の特性にふれてみよう</td></tr><tr><td>*未来の食品加工技術</td><td>*十割そば試食体験 他</td></tr></tbody></table>			*ご飯のおいしい炊き方	*ハチミツのふるさとを探る！-食品の産地判別技術-	*身の回りの酵素	*納豆と納豆菌	*タンパク質をブロックでつくってみよう！	*いろいろな油の特性にふれてみよう	*未来の食品加工技術	*十割そば試食体験 他
*ご飯のおいしい炊き方	*ハチミツのふるさとを探る！-食品の産地判別技術-									
*身の回りの酵素	*納豆と納豆菌									
*タンパク質をブロックでつくってみよう！	*いろいろな油の特性にふれてみよう									
*未来の食品加工技術	*十割そば試食体験 他									

* 6月17日	【茨城県商工労働部 いばらきサロンより案内】 アレルギー対応食品・技術に関する講演会							
<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>佐藤里絵(食総研)</td><td>・食物アレルギーについて</td></tr><tr><td>森松文毅(日本ハム)</td><td>・食物アレルギー対応食品の開発と管理技術</td></tr></tbody></table>			■講師	■演題	佐藤里絵(食総研)	・食物アレルギーについて	森松文毅(日本ハム)	・食物アレルギー対応食品の開発と管理技術
■講師	■演題							
佐藤里絵(食総研)	・食物アレルギーについて							
森松文毅(日本ハム)	・食物アレルギー対応食品の開発と管理技術							

* 6月18日	【食品総合研究所より所内講演会の案内】					
<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gustavo V. Barbosa-Cánovas (Center for Nonthermal Processing of Food)</td><td>・Advanced Food Processing by Combining Nonthermal Technologies</td></tr></tbody></table>			■講師	■演題	Gustavo V. Barbosa-Cánovas (Center for Nonthermal Processing of Food)	・Advanced Food Processing by Combining Nonthermal Technologies
■講師	■演題					
Gustavo V. Barbosa-Cánovas (Center for Nonthermal Processing of Food)	・Advanced Food Processing by Combining Nonthermal Technologies					

■ 6月28日 春の例会	【フード・フォーラム・つくば主催】春の例会講演会 理化学分析による食品の起源判別技術 - 企業等でのトレーサビリティ担保に役立てるために -	於:秋葉原 UDX カンファレンス						
<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>井口 潤(農林水産消費安全技術センター)</td><td>・元素分析及び DNA 分析による食品の原料・原産地判別</td></tr><tr><td>鈴木彌生子(食総研)</td><td>・軽元素安定同位体比分析による食品の原料・原産地判別</td></tr></tbody></table>			■講師	■演題	井口 潤(農林水産消費安全技術センター)	・元素分析及び DNA 分析による食品の原料・原産地判別	鈴木彌生子(食総研)	・軽元素安定同位体比分析による食品の原料・原産地判別
■講師	■演題							
井口 潤(農林水産消費安全技術センター)	・元素分析及び DNA 分析による食品の原料・原産地判別							
鈴木彌生子(食総研)	・軽元素安定同位体比分析による食品の原料・原産地判別							

藤崎浩二(森永乳業)	・無機元素分析による調製粉乳製造地判別の可能性
絵面智宏(理研ビタミン)	・わかめ製品における原料の産地判別への取り組み
長尾淳二(小林製薬)	・コンドロイチン硫酸塩の安定同位体比率分析による起源動物種判定について
浦永 誠(日本アルコール産業)	・工業用アルコールの起源推定技術について
和佐野成亮(キリン)	・安定同位体比分析による酒類原料の起源推定
有山 薫(日本穀物検定協会)	・食品の産地判別技術の現状、最前線および今後の展望

**\* 7月 1日 【食品総合研究所公開データベースのお知らせ】**

食品機能性の「ニュートリゲノミクス機能性データベース」  
 \* 青果ネットカタログ \* 食品害虫サイト「貯蔵害虫・天敵図鑑」  
 \* 酵素一覧 \* 食品微生物挙動データベース  
 \* 食品成分データベース \* パン酵母遺伝子データベース

**□ 7月11日 【食総研・産総研ジョイントシンポジウム2013】**

協 賛

**その分析値は信頼できますか？ -食品中の有害元素分析と精度管理 -**

**■講師**

**■演題**

浜谷直史(農水省消費・安全局)

・コーデックス食品汚染物質部会における有害元素に関する最近の動向について

西村 勉(日本食品分析センター)

・食品中の微量有害元素分析法について

沖 裕高(キリン協和フーズ)

・食品開発や製品管理における標準物質の活用

成川知弘(産総研)

・米中ひ素の形態分析法・人相標準物質の開発

鈴木彌生子(食総研)

・安定同位体比と無機元素組成による食品の産地判別法の開発

黒岩貴芳(産総研)

・食総研と産総研における認証標準物質・技能試験の紹介

**■10月 9日 【食品開発展に出展】展示会 UBMメディア株式会社主催**

~11日

会 場:東京ビックサイト 西1ホール ブース 1-392

**■11月 2日 【フード・フォーラム・つくば主催】**

**企業交流展示会 2013**

会 場:つくば国際会議場 多目的ホール

共同開催:(独)農研機構 食品総合研究所

出展企業:アジレントテクノロジー、茨城県商工労働部 いばらきサロン、キリン協和フーズ  
 三洋貿易、島津製作所、東海物産、家田貿易、農文協、プリマハム、不二製油  
 富士フィルム、武田紙器、日本穀物検定協会、日本ハム、森永製菓  
 和光純薬工業、フード・フォーラム・つくば事務局

**\*11月15日 【(社)農林水産・食品産業技術振興協会より案内】第1回 アグリ技術シーズセミナー  
北海道発！最新の農業技術 ～道内の産学官から最新の技術シーズを一挙に紹介**

■講師	■演題
木曾良信(北海道大)	・北海道の食品分野の産学官連携と国際拠点の形成について
鈴木達郎(北海道農研センター)	・超低コストの GABA 製造法と、それを用いた GABA 高含有もやし等の開発
三浦健人(アミノアップ化学)	・シソエキスと酵素処理アスパラガス茎熱水抽出物を用いた健康食品開発
清水健志(北海道立工業技術センター)	・DNA 分析によるコンブの原産国判別技術と新規アルギン酸分解酵素
橋床泰之(北海道大)	・オカラおよび赤ビート根に含まれる機能性物質の利用
及川寿恵男(ニッコー)	・ベジタブルアイスインジェクションシステム
松永 浩(北海道立十勝農試)	・加工用馬鈴薯のエチレンを用いた高品質貯蔵技術

**\*11月28日 【茨城県商工労働部 いばらきサロンより案内】  
食の地域ブランド化セミナー**

■講師	■演題
石川 聖子(NMR 流通総研)	・食の地域ブランド化の課題～勝負は「発信力」にあり～
二上澄恵(経済産業省)	・地域団体商標制度について
小田喜保彦・鹿島恭子(小田喜商店)	・岩間の栗ブランド戦略
國井嘉元(スクール)	・地域ブランド化の事例紹介

**□12月 8日 【食品総合研究所より案内】  
協 賛 天然資源開発利用に関する日米会議 食品・農業部会(UJNR)**

■講師	■演題
大谷敏郎(食総研)	・Overview of Food Function Research in Japan
山本(前田)万里(食総研)	・Food Function Research in Japan and NARO

**\*12月16日 【(社)農林水産・食品産業技術振興協会より案内】第2回 アグリ技術シーズセミナー  
九州・沖縄発！最新の農業技術  
～九州・沖縄地域の産学官から最新の技術シーズを一挙に紹介～**

■講師	■演題
武田真治(金秀バイオ)	・沖縄もずくフコイダン等を活用した健康食品の開発とナリポソーム化技術の活用
亀長浩蔵(なな葉コーポレーション)	・宮崎県産ブルーベリー葉の商品開発と事業展開
馬場紀子(福岡県農試)	・光殺菌技術と新しい輸送パッケージ「ゆりかご」の開発
木村郁夫(鹿児島大)	・水産物の価値を高める品質保持・高品質化技術研究

平良英三(琉球大)	・近赤外分光法を用いた熱帯産農産物の品質評価システムの開発とその応用
紙谷喜則(鹿児島大)	・電解機能水を用いた食品加工場の衛生管理方法の検討

<p>平成 26 年 * 2月18日 ~ 19日</p>	<p>【 産業技術総合研究所より案内 】</p> <p>第13回 産総研・産技連 LS-BT 合同研究発表会</p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 産総研・上海交通大学 ジョイントシンポジウム (2月18日) ライフサイエンスからロボット工学まで ~分野を超えた日中連携~</li> <li>2. 産総研/公設試合同での研究成果・事例発表会 (2月19日) <ul style="list-style-type: none"> <li>・からだの免疫を高める乳酸菌のはたらき</li> <li>・沖縄県産機能性素材を用いた発酵健康飲料の開発</li> <li>・果樹未利用素材の活用に関する研究</li> <li>・高知県産未利用有用植物の活用に向けた農商工医連携基盤の構築と事業化モデル</li> <li>・レニン・アンギオテンシン系酵素類の制御を目指した機能性味噌に関する研究</li> <li>・食品製造工場における拭き取り法を利用した清浄度の向上</li> <li>・寒冷地で機能する酪農パーラー排水浄化システムの開発</li> </ul> </li> <li>3. LS-BT講演会「医看工連携×サービス工学×レギュラトリーサイエンス」 (2月19日) <ul style="list-style-type: none"> <li>・ナノ粒子アジュバントを用いたロコ・システム融合がん治療法の開発</li> <li>・安全性向上と業務フローの改善を目指すベッドサイド医療機器の開発</li> <li>・3次元印刷した患者モデルと合成「鏡」による遠隔手術手技指導システム：シミュレーション教育の新パラダイム</li> <li>・看工連携による業務引き継ぎカイゼンシステムの開発</li> <li>・ニーズを発掘する現場参加型開発の効率化 ~介護・医療現場での実践~</li> <li>・看護業務の可視化に向けた取り組み</li> <li>・インテリジェント手術室における手術工程可視化・解析の取り組み</li> <li>・関西エリアの医工連携の取り組み</li> <li>・つくば国際戦略総合特区の概要とつくば市としての取り組み等</li> <li>・つくばにおけるレギュラトリーサイエンス</li> </ul> </li> </ol>	

<p>■ 2月25日 ファイトケミカルズ分科会</p>	<p>【 フード・フォーラム・つくば 主催 】 ファイトケミカルズ分科会講演会</p> <p>乳酸菌と食品成分による眠りの制御</p> <p>— 睡眠改善 — 於:(独)農研機構 食品総合研究所 2階講堂</p>
<p>■ 講師</p> <p>大石勝隆(産総研)</p> <p>中北保一(サッポロビール)</p>	<p>■ 演題</p> <p>・食による体内時計の積極的な制御を目指して</p> <p>・SBL88 乳酸菌 (<i>Lactobacillus brevis SBC8803</i>) の健康機能作用</p>

<p>■ 3月 4日 冬の例会</p>	<p>【 フード・フォーラム・つくば主催 】 冬の例会講演会</p> <p>ニッポンの食の未来を考える</p> <p>於:つくば国際会議場 中ホール200</p>
<p>■ 講師</p> <p>伊丹敬之(東京理科大)</p> <p>熊倉功夫(静岡文化芸術大)</p> <p>坪井 厚(静岡県栄養士会)</p> <p>安達修二(京都大学)</p>	<p>■ 演題</p> <p>・日本企業は何で食って行くのか:食品産業を一つの焦点に</p> <p>・ユネスコの無形文化遺産登録をめぐる</p> <p>・日本人が世界へ伝える「和食」とは何か</p> <p>・食品の製造・加工技術の進展への二つの道</p>