

農林水産省委託「地域の農林水産物・食品の機能性発掘のための研究開発」プロジェクト

## 地域農林水産物・食品の機能性発掘シンポジウム

令和3年2月19日（金）13：00～17：50 Web開催/Zoom 予定：要参加登録（無料）

13：00～13：20 開会挨拶

農研機構食品研究部門長 亀山 眞由美  
農林水産省農林水産技術会議事務局  
研究統括官 濱松 潮香

司会 農研機構食品研究部門食品健康機能領域長 小堀真珠子

### 【基調講演】

13：20～14：10

農林水産物・食品・機能性成分と健康長寿との関連：

多目的コホート研究からのエビデンス

国立がん研究センター社会と健康研究センターセンター長 津金 昌一郎

### 【研究成果報告】

14：10～15：15

納豆の新たな機能性表示食品開発

- ① 納豆の粘り成分 $\gamma$ -ポリグルタミン酸の健康機能性の探索  
農研機構食品研究部門食品健康機能研究領域栄養健康機能ユニット  
主席研究員 田村 基
- ②  $\gamma$ -ポリグルタミン酸含量の高い納豆の食後血糖値の上昇を抑える効果  
筑波大学 医学医療系 橋渡し・臨床研究学 教授 橋本 幸一
- ③ 機能性表示に向けた納豆中 $\gamma$ -ポリグルタミン酸の新規定量法  
茨城県産業技術イノベーションセンター  
技術支援部 フード・ケミカルグループ 主任 野口 友嗣
- ④  $\gamma$ -ポリグルタミン酸含量の高い納豆の開発  
タカノフーズ株式会社 納豆研究開発 リーダー 西川 宗伸

15：15～15：30 休憩

15：30～16：35

### 健康増進に寄与する長野の野沢菜加工食品の開発

- ① 塩分を低減した新規野沢菜加工食品の開発  
農研機構食品研究部門食品健康機能研究領域  
感覚機能ユニット 上級研究員 河合 崇行
- ② 野沢菜漬け由来乳酸菌の探索と機能性評価  
信州大学 農学部 食品免疫機能学研究室 准教授 田中沙智
- ③ 野沢菜加工食品摂取による肥満予備軍を対象とした多施設ランダム化試験  
(J-knock study)』  
国立がん研究センター社会と健康研究センター予防研究部 室長 武藤 倫弘
- ④ 健康食材としての野沢菜の市場展開  
株式会社竹内農産 専務取締役兼営業部長 浅野 嘉健

16：35～17：40

### 沖縄野菜へちまの機能性表示食品開発

- ① 食用へちまの紹介と施設栽培によるへちまの安定生産  
沖縄県農業研究センター野菜花き班 主任研究員 棚原 尚哉
- ② へちまの調理加工時の課題とその解決法  
沖縄県農業研究センター農業システム開発班 研究員 土田 永渡
- ③ GABA を関与成分としたへちまの健康機能性の探索  
琉球大学農学部亜熱帯生物資源科学科 教授 高良 健作
- ④ GABA を増加させたへちまの機能性表示食品開発と市場展開  
農研機構九州沖縄農業研究センター作物開発利用研究領域作物品質グループ 上級研究員 澤井 祐典

17：40～17：50 総括、閉会挨拶 株式会社ニッポン中央研究所

イノベーションセンター長 間 和彦

主催：地域特産物発掘コンソーシアム（代表機関 農研機構）

共催：フード・フォーラム・つくば フードファンクション分科会

問合せ・参加申込み： [function@fft.gr.jp](mailto:function@fft.gr.jp) （※シンポジウム専用アドレス）

- ① ご所属 ②ご氏名 ③メールアドレス ④電話番号
- ⑤Zoom 表示名、記入の上、各人毎にお申込みください。

フード・フォーラム・つくば事務局： TEL: 029-838-8010

URL: <https://www.fft.gr.jp>

農林水産省委託「地域の農林水産物・食品の機能性発掘のための研究開発」プロジェクト

**「地域農林水産物・食品の機能性発掘シンポジウム」**

**参加申込書(各人毎に申込みください)**

令和3年 月 日

ご所属 : \_\_\_\_\_

ご氏名 : \_\_\_\_\_

メールアドレス: \_\_\_\_\_

電話番号 : \_\_\_\_\_

Zoom 表示名 : \_\_\_\_\_

備考 : (zoom 接続確認希望・表示名不明等こちらにご記入ください)