

2018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)

2018年	【主催:フード・フォーラム・つくば】	春の見学会2018
■ 5月11日 (若手の会)	■見学 「味の素 川崎工場」「ヤマト運輸 羽田クロノゲート」	

□ 6月6日 (協賛講演会)	【主催:食品微細科学研究会】	春の見学会2018
「第19回食品微細科学研究会 講演会」		
■講師		■演題
Hyun Jin Park (Korea University)		・ Outlook for the global food market and new technologies
源川 拓磨 (筑波大)		・ 食品のテーラーメイドな非破壊計測技術の開発
大羽 哲郎 (日清食品)		・ 乳酸菌の多糖類生産に対するパルス電界処理がもたらす増産効果の作用機序
北岡 本光 (食品研)		・ 単糖を原料としたワンポット酵素法によるオリゴ糖実用的製造法の開発

* 6月12日 (案内)	【主催:農業施設学会】	FOOMA JAPAN 2018 シンポジウム
「日本を支える物流の革命」		
■講師		■演題
鎌田 一郎 (国土交通省)		・ 物流をとりまく現状と諸課題に関する取り組み
下菜 亮一 (ヤマトグローバルロジスティクスジャパン)		・ 運輸業界における物流の課題と解決に向けた取り組み
石川 豊 (農研機構)		・ 農産物物流の課題と最近の研究成果
堀尾 仁 (味の素)		・ 加工食品メーカーによる物流関連の連携の動き

■ 7月18日	【主催:フード・フォーラム・つくば】	於:つくば国際会議場 大会議室102号室
「平成30年度総会」		

■ 7月18日 (夏の例会)	【主催:フード・フォーラム・つくば】	夏の例会
「いま ホットな冷たい話題」		
■講師		■演題
鈴木 徹 (東京海洋大)		・ 食品の凍結・保管・解凍による品質変化の全体像
河野 晋治 (前川製作所)		・ 食品凍結・解凍におけるプロセス管理への提案
安藤 泰雅 (野菜花き研)		・ 食品凍結の利用と品質評価

* 8月8日 (案内)	【主催:農林水産省 農林水産技術会議事務局 筑波産学連携支援センター】	夏の例会
「シーズアウト型オープンイノベーション」		
～技術を爆速で社会実装・有効利用させる方法とは～		
■講師		■演題
加福 秀互 (リンカーズ)		・ オープンイノベーションの潮流と、その中でのシーズアウト型 オープンイノベーションの位置づけ

		・リンカーズが支援するシーズアウト型オープンイノベーションと事例
--	--	----------------------------------

□ 8月10日 (協賛講演会)	【主催:日本食品工学会】 日本食品工学会第19回(2018年度)年次大会
--------------------	--

■ 10月3日 ~5日	【主催:UBMジャパン】 「食品開発展 2018」
	展示出展 会場:東京ビックサイト 西1ホール ブース 1-406

* 9月3日 (案内)	【主催:農業・食品産業技術総合研究機構本部】 「平成30年11月1日以降採用(農研機構)一号任期付研究員募集について」
----------------	---

■ 10月19日 (フードセーフティ)	【主催:フード・フォーラム・つくば】 「HACCP制度化対応における現場での悩みと実状」	フードセーフティ分科会講演会						
	<table border="1"> <tr> <th>■ 講師</th> <th>■ 演題</th> </tr> <tr> <td>塚下 和彦(横浜市泉区福祉保健センター)</td> <td>・HACCP構築、運用時の悩み ー 食品衛生監視員からの視点 ー</td> </tr> <tr> <td>山下 賢治(四国サニタ)</td> <td>・従業員管理の悩み ー 衛生コンサルタントが見た理想と現実 ー</td> </tr> </table>	■ 講師	■ 演題	塚下 和彦(横浜市泉区福祉保健センター)	・HACCP構築、運用時の悩み ー 食品衛生監視員からの視点 ー	山下 賢治(四国サニタ)	・従業員管理の悩み ー 衛生コンサルタントが見た理想と現実 ー	
■ 講師	■ 演題							
塚下 和彦(横浜市泉区福祉保健センター)	・HACCP構築、運用時の悩み ー 食品衛生監視員からの視点 ー							
山下 賢治(四国サニタ)	・従業員管理の悩み ー 衛生コンサルタントが見た理想と現実 ー							

■ 11月2日	【主催:フード・フォーラム・つくば】 「企業交流展示会 2018」	於:つくば国際会議場 多目的ホール
	共同開催:農研機構 食品研究部門 出展企業:アサマ化成、アジレントテクノロジー、アナリティクスセンス ウエノフードテクノ、MCフードスペシャリティーズ、ジエールサイエンス 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 農林水産・食品産業技術振興協会、富士フイルム、富士フイルム和光純薬 プリマハム、ロキテクノマーケティング、フード・フォーラム・つくば事務局	

* 11月28日 (案内)	【主催:TIA、つくばライフサイエンス推進協議会(TLSK)】 「第3回TIA-TLSKライフイノベーションワークショップ」												
	<table border="1"> <tr> <th>■ 講師</th> <th>■ 演題</th> </tr> <tr> <td>竹内 恒(AIST)</td> <td>・ミクロとマクロをつなぐ新たな生物学の推進と創薬への展開を目指す調査研究</td> </tr> <tr> <td>山崎 智彦(NIMS)</td> <td>・ナノニードルを用いた生細胞からのエクソソーム含有多胞性エンドソームの単離</td> </tr> <tr> <td>福田 綾(筑波大)</td> <td>・ラベルフリー・ラマンイメージングによる褐色脂肪細胞の不飽和脂質機能解析</td> </tr> <tr> <td>松本 孔貴(筑波大)</td> <td>・分子標的型陽子線治療増感剤の胆がんマウスにおける治療効果検証</td> </tr> <tr> <td>長谷川 良平(AIST)</td> <td>・脳波解読による認知機能評価システムの開発</td> </tr> </table>	■ 講師	■ 演題	竹内 恒(AIST)	・ミクロとマクロをつなぐ新たな生物学の推進と創薬への展開を目指す調査研究	山崎 智彦(NIMS)	・ナノニードルを用いた生細胞からのエクソソーム含有多胞性エンドソームの単離	福田 綾(筑波大)	・ラベルフリー・ラマンイメージングによる褐色脂肪細胞の不飽和脂質機能解析	松本 孔貴(筑波大)	・分子標的型陽子線治療増感剤の胆がんマウスにおける治療効果検証	長谷川 良平(AIST)	・脳波解読による認知機能評価システムの開発
■ 講師	■ 演題												
竹内 恒(AIST)	・ミクロとマクロをつなぐ新たな生物学の推進と創薬への展開を目指す調査研究												
山崎 智彦(NIMS)	・ナノニードルを用いた生細胞からのエクソソーム含有多胞性エンドソームの単離												
福田 綾(筑波大)	・ラベルフリー・ラマンイメージングによる褐色脂肪細胞の不飽和脂質機能解析												
松本 孔貴(筑波大)	・分子標的型陽子線治療増感剤の胆がんマウスにおける治療効果検証												
長谷川 良平(AIST)	・脳波解読による認知機能評価システムの開発												

	三橋 俊文(筑波大)	・CNTとMEMS技術のソフトアクチュエータ搭載型調節可能眼内レンズへの応用
	兵藤 一行(KEK)	・放射光単色X線イメージングシステムの開発と医学応用について
	津田 麻衣(筑波大)	・雄性不稔突然変異系統を利用したダイズ循環選抜システムの開発
	柴 博史(筑波大)	・雑種強勢の制御メカニズム解明と社会実装に向けた連携調査研究
	野中 聡子(筑波大)	・トマトにおけるジーンターゲット系の構築と高日持ち性形質の付与
	河野 重行(東大)	・藻類バイオ3000株の大量培養と非可食バイオマスによるバイオエコノミーの実践

* 11月30日 (案内)	【 主催:日本応用糖質科学会 東日本支部 】日本応用糖質学会 東日本支部 ミニシンポジウム 「魅力度向上につなげる茨城県の食品研究 ～糖質に着目して見えてくるもの～」	
	■ 講師	■ 演題
	中村 彰宏(茨城大)	・マメ由来多糖の構造と食品における物性機能について
	安武 望(昭和産業)	・食品産業における澱粉糖化製品の利用について
	東 剛己(東京フード)	・チョコレートと砂糖
	岡嶋 亮介(坂東地域農業改良普及センター)	・茨城県におけるサツマイモと干しいもの現状
	松木 順子(食品研)	・脳波解読による認知機能評価システムの開発

* 1月25日 (案内)	【 主催:表示・起源分析技術研究懇談会 】 2019年 第20回講演会/ジョイント講演会	
	■ 講師	■ 演題
	植木眞琴 (カタルアンチドーピング検査所)	・同位体比分析を中心とする天然型ドーピング物質の由来織別とその技術
	Michael Sudnik (Elementar UK)	・最先端ソフトウェアArDBによる分析結果データベースとデータ分析事例について
	鈴木 彌生子 (食品研)	・食品の産地判別技術の現状と課題
	石戸 拓郎 (農林水産省)	・地理的表示 (G I) 保護制度について
	渡邊悦夫 (消費者庁)	・加工食品の原料原産地表示制度について

* 2月26日 (フードファンクション)	【 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講演会 「眼にいい野菜のルテイン - LEDから目を守るRED - 」	
	■ 講師	■ 演題
	小沢 洋子 (慶應義塾大)	・ルテインによる網膜疾患予防・視機能保護の可能性
	尾形 和磨 (宮城県農業・園芸総合研)	・生鮮ホウレンソウの機能性表示販売に向けた実証研究

■ 3月15日 (冬の例会)	【主催:フード・フォーラム・つくば】	冬の例会	
		「食品産業における身近なAIの導入」	
■ 講師		■ 演題	
本村 陽一(産総研)		・人工知能技術の社会実装の取り組みと課題～ AI for Society5.0	
細谷 肇(群馬産業技術センター)		・あれこれ出来るAIによる食品検査と、製造現場への導入方法について	
荻野 武(キューピー)		・非AI企業 キューピーにおけるAIによるイノベーションー AI 原料検査装置等ー	

* 3月20日 (案内)	【主催:農業・食品産業技術総合研究機構本部】平成30年度 第2回品種マッチングミーティング	「健康の維持・増進に! 機能性成分が豊富な茶、穀物、果物の品種」	
■ 講師		■ 演題	
豊村 友樹(徳之島製茶)		・機能性茶「サンルージュ」「ベにふうき」を用いた産地形成	
小堀 真珠子(食品研)		・農研機構における機能性表示およびシステムティックレビューへの取り組み	
根角 厚司(果樹茶業研)		・アントシアニンが豊富な茶品種「サンルージュ」およびメチル化カテキンが豊富な茶品種「ベにふうき」	
遠藤 貴司(宮城県古川農業試験場)		・GABA の豊富な玄米食専用水稲品種「金のいぶき」	
柳澤 貴司(次世代作物開発研究センター)		・β-グルカンが豊富なもち性大麦品種	
長谷川 良平(十勝農業試験場)		・イソフラボンが豊富な大豆品種「ゆきぴりか」	
三橋 俊文(北海道農業研究センター)		・ルチンが豊富なダツタンソバ品種「満天きらり」	