

2020年度 事業活動報告

■主催・共催行事 □協賛・後援 *案内

2020年 <input type="checkbox"/> 【中止】 【主催：食品化学新聞社】 4月22日 「ifia JAPAN2020」 ～24日 (新型コロナウイルスの感染拡大防止のため開催中止) 後援および ブース出展		展示出展 会 場：東京ビックサイト 青海展示棟ホールA・B
---	--	----------------------------------

* 6月16日	【(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)より案内】 「令和2年度〈第21回〉民間部門農林水産研究開発功績者表彰候補者の募集」
----------------	--

■ 7月1日	【主催：フード・フォーラム・つくば】 書面協議 「2020年度総会」
---------------	--

■ 11月4日 (秋の例会)	【主催：フード・フォーラム・つくば】 秋の例会 「-和食で発揮！高次(麴)機能-伝統発酵食品の機能性新知見」										
ハイブリッド 開催	<table border="1"> <thead> <tr> <th>■ 講師</th> <th>■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>眞岸 範浩(ヒガシマル醤油)</td> <td>・醤油多糖類SPSの健康機能</td> </tr> <tr> <td>佐藤 健司(京都大)</td> <td>・味噌ピログルタミンペプチドの多彩な機能</td> </tr> <tr> <td>倉橋 敦(八海醸造)</td> <td>・甘酒の機能性と安全性</td> </tr> <tr> <td>河村 幸雄(前京都女子大)</td> <td>・和食と学習記憶機能-味噌摂取によるストレス誘導性記憶消失の抑制-</td> </tr> </tbody> </table>	■ 講師	■ 演題	眞岸 範浩(ヒガシマル醤油)	・醤油多糖類SPSの健康機能	佐藤 健司(京都大)	・味噌ピログルタミンペプチドの多彩な機能	倉橋 敦(八海醸造)	・甘酒の機能性と安全性	河村 幸雄(前京都女子大)	・和食と学習記憶機能-味噌摂取によるストレス誘導性記憶消失の抑制-
■ 講師	■ 演題										
眞岸 範浩(ヒガシマル醤油)	・醤油多糖類SPSの健康機能										
佐藤 健司(京都大)	・味噌ピログルタミンペプチドの多彩な機能										
倉橋 敦(八海醸造)	・甘酒の機能性と安全性										
河村 幸雄(前京都女子大)	・和食と学習記憶機能-味噌摂取によるストレス誘導性記憶消失の抑制-										

* 11月4日 オンライン開催	【主催：農研機構 食品研究部門】 農研機構食品研究成果展示会2020
---------------------------	------------------------------------

2021年 * 2月5日		【主催：水圏機能材料】 第1回産学連携フォーラム 水圏機能材料：環境に調和・応答するマテリアル構築学の創成																					
オンライン 開催	<table border="1"> <thead> <tr> <th>■ 講師</th> <th>■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>田中 篤史(花王)</td> <td>・物事の本質を追求する花王の解析科学研究</td> </tr> <tr> <td>山田 理恵(東北電子産業)</td> <td>・微弱発光計測による酸化劣化測定について</td> </tr> <tr> <td>中田 克(東レリサーチセンター)</td> <td>・ポリビニルピロリドン水溶液における中間水の構造解析</td> </tr> <tr> <td>里園 浩(浜松ホトニクス)</td> <td>・テラヘルツ波による水・水溶液の測定</td> </tr> <tr> <td>辻 勇人(東レリサーチセンター)</td> <td>・有機レーザー材料</td> </tr> <tr> <td>武田 洋平(大阪大)</td> <td>・環境応答性を示す光機能材料</td> </tr> <tr> <td>田中 賢(九州大)</td> <td>・生体親和性材料・表面処理材料</td> </tr> <tr> <td>中畑 雅樹(大阪大)</td> <td>・ムチン-合成高分子ハイブリッド材料</td> </tr> <tr> <td>南 豪(東京大)</td> <td>・水ゲート有機トランジスタ型化学センサ</td> </tr> <tr> <td>原 光生(名古屋大)</td> <td>・吸湿性シリコーン材料</td> </tr> </tbody> </table>	■ 講師	■ 演題	田中 篤史(花王)	・物事の本質を追求する花王の解析科学研究	山田 理恵(東北電子産業)	・微弱発光計測による酸化劣化測定について	中田 克(東レリサーチセンター)	・ポリビニルピロリドン水溶液における中間水の構造解析	里園 浩(浜松ホトニクス)	・テラヘルツ波による水・水溶液の測定	辻 勇人(東レリサーチセンター)	・有機レーザー材料	武田 洋平(大阪大)	・環境応答性を示す光機能材料	田中 賢(九州大)	・生体親和性材料・表面処理材料	中畑 雅樹(大阪大)	・ムチン-合成高分子ハイブリッド材料	南 豪(東京大)	・水ゲート有機トランジスタ型化学センサ	原 光生(名古屋大)	・吸湿性シリコーン材料
■ 講師	■ 演題																						
田中 篤史(花王)	・物事の本質を追求する花王の解析科学研究																						
山田 理恵(東北電子産業)	・微弱発光計測による酸化劣化測定について																						
中田 克(東レリサーチセンター)	・ポリビニルピロリドン水溶液における中間水の構造解析																						
里園 浩(浜松ホトニクス)	・テラヘルツ波による水・水溶液の測定																						
辻 勇人(東レリサーチセンター)	・有機レーザー材料																						
武田 洋平(大阪大)	・環境応答性を示す光機能材料																						
田中 賢(九州大)	・生体親和性材料・表面処理材料																						
中畑 雅樹(大阪大)	・ムチン-合成高分子ハイブリッド材料																						
南 豪(東京大)	・水ゲート有機トランジスタ型化学センサ																						
原 光生(名古屋大)	・吸湿性シリコーン材料																						

三浦 佳子(九州大)	・水溶性高分子ブロック共重合体
原田 慈久(東京大)	・軟X線発光分光
池本 夕佳(高輝度光科学研究センター)	・赤外放射光を利用した顕微分光
菱田 真史(筑波大)	・テラヘルツ分光を用いた水和状態解析
林 智広(東京工業大)	・バイオマテリアル表面の水和構造計測
稲川 有徳(宇都宮大)	・凍結水溶液内のマイクロ構造を利用した分離・分析技術
渡辺 豪(北里大)	・有機分子集合体の分子動力学シミュレーション
樋口 祐次(東京大)	・大規模粗視化シミュレーションによる物性解明
加藤 隆史(東京大)	・液晶性コロイド材料
寺島 崇矢(京都大)	・両親媒性高分子の自己組織化材料
網代 広治(奈良先端科学技術大)	・異なる反応性を有する架橋剤によるワンポッドゲル合成
児島 千恵(大阪府立大)	・温度・pH応答材料
藤井 義久(三重大)	・プローブ顕微鏡を用いた水和界面の材料物性解析
森田 成昭(大阪電気通信大)	・水圏機能材料の赤外分光分析
鳥居 肇(静岡大)	・MD計算と振動スペクトルをつなぐ振動数マップ

<p>■ 2月19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講演会 (フードファンクション) 「地域農林水産物・食品の機能性発掘シンポジウム」</p>		
<p>ハイブリッド 開催</p>	<p>■ 講師</p>	
	津金 昌一郎 (国立がん研究センター)	<p>■ 演題</p> <p>・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</p>
	田村 基 (食品研)	・納豆の粘り成分 γ -ポリグルタミン酸の健康機能性の探索
	橋本 幸一 (筑波大)	・ γ -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
	野口 友嗣 (茨城県産業技術イノベ)	・機能性表示に向けた納豆中 γ -ポリグルタミン酸の新規定量法
	西川 宗伸 (タカノフーズ)	・ γ -ポリグルタミン酸含量の高い納豆の開発
	河合 崇行 (食品研)	・塩分を低減した新規野沢菜加工食品の開発
	田中 沙智 (信州大)	・野沢菜漬け由来乳酸菌の探索と機能性評価
	武藤 倫弘 (国立がん研究センター)	・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)
	浅野 嘉健 (竹内農産)	・健康食材としての野沢菜の市場展開
	棚原 尚哉 (沖縄県農業研究センター)	・食用へちまの紹介と施設栽培によるへちまの安定生産
	土田 永渡 (沖縄県農業研究センター)	・へちまの調理加工時の課題とその解決法
	高良 健作 (琉球大)	・GABAを関与成分としたへちまの健康機能性の探索
澤井 祐典 (九州沖縄農業研究センター)	・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	

■ 2月26日 (若手の会) オンライン 開催	【主催：フード・フォーラム・つくば】 若手の会ミニシンポジウム 「あのゲノム編集トマトとは違う、トマトの話」	
	■ 講師 伊藤 康博 (食品研)	■ 演題 ・ゲノム編集法の安全性に関する一つの考え方 ・トマト研究の常識をゲノム編集でちゃぶ台返し

■ 3月4日 (フードセーフティ) オンライン 開催	【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 「ゲノム編集食品の展望と規制・表示の現状について」	
	■ 講師 今川 正紀(厚生労働省) 金子 雅隆(消費者庁) 梅基 直行(理化学研究所) 木下 政人(京都大) 小島 正美(食生活ジャーナリストの会)	■ 演題 ・ゲノム編集技術応用食品の規制の動向について ・ゲノム編集技術応用食品の表示について ・ゲノム編集による毒をつくらないジャガイモの開発 ・ゲノム編集養殖魚の現状と意義 ・マスコミ・消費者視点からのゲノム編集食品のこれからと課題

* 3月17日 オンライン 開催	【主催：(公社) 日本分析化学会 表示・起源分析技術研究懇談会】 第24回講演会 新しい原料原産地表示制度の現状と課題～2022年4月の完全施行を見据えて～	
	■ 講師 山口 昌彦(消費者庁) 浅野 正博 (FAMIC) 森田 満樹(Food Communication Compass) 滝 拓也(理研ビタミン) 鈴木 彌生子 (食品研) 櫻井 望 (国立遺伝学研)	■ 演題 ・新しい原料原産地表示制度について ・FAMICにおける食品表示監視と産地判別技術 ・原料原産地表示制度の現状と課題 ・わかめのトレーサビリティと産地判別技術について ・海外における原料原産地表示の動向について ・有用な化合物をトップダウンに探索するためのメタボロームデータ基盤の構築