

# 2024年度 事業活動報告

■主催・共催行事 □協賛・後援 \*案内

\* 4月16日

【主催：農研機構】

## 第3回NARO 食と健康の国際シンポジウム 「FERMENTATION（発酵） – Technology and Health –」

■ 講師	■ 演題
林 宣宏(東工大)	・ AI と相談する食生活で実現する持続可能な未来型健康社会
Damien Paineau(INRAE)	・ 発酵で未来を創造：発酵、発酵食品、食資源の保存に関する研究とイノベーションを加速する官民パートナーシップ
萩 達朗(食品研)	・ 発酵微生物の代謝産物とその機能
Massalin Nakphaichit(KU)	・ タイの伝統的な発酵食品とその健康機能の探索
松木 順子(食品研)	・ 澱粉系素材の物性および消化性に影響を及ぼす澱粉構造の多様性
Mike Gidley(UQ)	・ 高アミロースコムギ食品：in vitro 澱粉消化と腸内発酵へ与える効果
富田 理(食品研)	・ NARO-乳酸菌コレクションの多様性
Gwénaél Jan(INRAE)	・ 乳発酵細菌 ( <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> ) が豆乳中で受けるストレスと他のスターターによる緩和
池 正和(食品研)	・ 農業・食品副産物のアップサイクルに向けた生物変換プロセスの精密制御
Ugo Javourez(INSA)	・ 発酵による食品副産物・農産物残渣のアップグレード：可能性と優先事項
真野 潤一(食品研)	・ 麹菌発酵の新たな展開

■ 6月19日

【主催：フード・フォーラム・つくば】

於：つくば国際会議場

### 夏の例会 総会

■ 6月19日

【主催：フード・フォーラム・つくば】

於：つくば国際会議場

### 夏の例会 講演会

(夏の例会)

### 「食品の寿命を延ばす～日持ち向上技術の発展～」

参加人数 82名

■ 講師	■ 演題
川端 匡(農林水産省)	・ 食品容器包装の高機能化事例の紹介
田中 宏和(MGC エージレス)	・ 脱酸素剤による食品の品質保持技術
別府 茂(日本災害食学会)	・ 長期保存食品の役割 – 災害時の食の変化 –

* 7月11日	【主催：(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)】	
	<b>2024年度 第一回 JATAFF糖質・澱粉新技術部会 講演会</b> <b>「トレハロースに見る糖質分野の用途開発と事業展開」</b>	
	■ 講師	■ 演題
	丸田 和彦(ナガセヴィータ)	・トレハロースに見る糖質分野の用途開発と事業展開

* 7月19日	【主催：日本応用糖質科学会東日本支部】	
	<b>日本応用糖質科学会東日本支部シンポジウム</b> <b>「糖質と食 ～健康機能からおいしさまで～」</b>	
	■ 講師	■ 演題
	宮本 潤基(東京農工大)	・菌体外多糖EPSと生体エネルギー代謝調節
	湊 健一郎(名城大)	・βグルカンの免疫制御作用と炎症抑制効果
	倉橋 敦(八海醸造)	・日本伝統甘味飲料「麴甘酒」の機能性
	望月 寛子(食品研)	・味覚の日内変動と体調不良による感度変化
	上田 真也(岐阜大)	・運動刺激に対する味覚の変化と糖代謝応答
	野尻 健介(長谷川香料)	・香りがおいしさや摂食行動に与える影響の可視化

* 8月2日	【主催：農林水産省】	
	<b>安全な農畜水産物安定供給のための包括的レギュラトリーサイエンス研究推進委託事業</b> <b>「食品安全プロジェクト試験研究課題に関する研究成果報告会」</b>	
	■ 講師	■ 演題
	板橋 直(農環研)	・省力的かつ現場で使い易いコメの無機ヒ素低減技術の開発
	久城 真代(食品研)	・国産農産物中のかび毒及びかび毒類縁体の動態解明並びに汚染の防止及び低減に関する研究
	木嶋 伸行(食品研)	・抗菌剤の使用による薬剤耐性発現の実態調査手法の開発
	伊藤 雅淑(日本植物油協会)	・食品中の3-MCPD脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類に関する研究
	小野 裕嗣(基盤研)	・黒糖の安全性をさらに向上するための研究(生産・加工条件におけるアクリルアミド生成に関する基礎的知見の収集)
	松嶋 良次(水研機構)	・海洋生物毒生成藻類と海洋生物毒に関する研究

□ 9月17日 (協賛)	【主催：食品微細科学研究会】	
	<b>食品微細科学研究会 第25回講演会</b>	
	■ 講師	■ 演題
	高橋 将人(筑波大)	・ラボスケールの液内振盪培養の実態を考える
	野田 高弘(北農研)	・馬鈴薯澱粉とリン酸基
	神津 博幸(食品研)	・食品プロセスの観点からの3Dフードプリンティングとin vitro胃消化

* 10月11日	【主催：公益財団法人不二たん白質研究振興財団】	
	<b>不二たん白質研究振興財団 公開講演会</b> <b>「大豆のはたらき－人と地球を健康に－」</b>	
	■ 講師	■ 演題
	松宮 健太郎(京都大)	・食品加工において大豆に求められる多様な役割と機能
	渡邊 啓史(佐賀大)	・作物における栽培化と突然変異の役割－ダイズにおける突然変異育種を事例に－
	佐藤 隆一郎(東京大)	・大豆はすごい！－日本人の長寿を支える大豆の機能性とは－

* 10月29日	【主催：(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)】	
	<b>2024年度 第一回 JATAFF食と健康部会 講演会</b>	
	■ 講師	■ 演題
	山中 涼佑(経産省)	・新しい健康社会の確立に向けたPHR活用政策の展開

■ 11月1日	【主催：フード・フォーラム・つくば】		於：つくば国際会議場 多目的ホール
	<b>企業交流展示会 2024</b>		来場者数 400名強(内農研機構関係者100名)
共同開催：農研機構 食品研究部門 出展企業：富士フイルム和光純薬、ヤマト科学、東海物産、日本食品分析センター 玄川リサーチ Gen-Scent Research Laboratory、農林水産・食品産業技術振興協会 アジレント・テクノロジー、カネカテクノリサーチ、三菱商事ライフサイエンス ポテトインダストリーの育種機関と実需機関(代表：ケンコーマヨネーズ) ジーエルサイエンス、CEM Japan、島津製作所、ニッポン			

* 11月19日	【主催：(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)】	
	<b>2024年度 第二回 JATAFF食と健康部会 講演会</b>	
	■ 講師	■ 演題
	片倉 喜範(九州大)	・食と健康視点で捉えるエクソソーム/miRNAの特性と作用

* 11月19日	【主催：(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)】	
	<b>2024年度 第二回 JATAFF糖質・澱粉新技術部会 講演会</b> <b>「受託研究のプロが考えるオープンイノベーションの成否の鍵」</b>	
	■ 講師	■ 演題
	堀 正典(KRI)	・一緒なら見つかる答えがある－オープンイノベーションでアプリケーション着想につなげる－
	多田 孝清(KRI)	・バイオ分野における受託研究実績に照らした成否の分かれ目

■ 12月3日  (冬の例会)	【主催：フード・フォーラム・つくば】	於：つくば国際会議場								
	<b>冬の例会 講演会</b> <b>「食品工場の自動化 現状と挑戦」</b>									
		参加人数 78名								
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">■ 講師</th> <th style="width: 50%;">■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>白木 裕士(TechMagic)</td> <td>未来型食品工場の姿と実現の方向性</td> </tr> <tr> <td>荻野 武(日本惣菜協会)</td> <td>不可能であった中小企業惣菜工場のA I・ロボット化を実現－ロボフレと合本主義で不可能を可能に－</td> </tr> <tr> <td>齋藤 浩司(マルハニチロ)</td> <td>デジタル技術と養殖・陸上養殖</td> </tr> </tbody> </table>			■ 講師	■ 演題	白木 裕士(TechMagic)	未来型食品工場の姿と実現の方向性	荻野 武(日本惣菜協会)	不可能であった中小企業惣菜工場のA I・ロボット化を実現－ロボフレと合本主義で不可能を可能に－	齋藤 浩司(マルハニチロ)	デジタル技術と養殖・陸上養殖
■ 講師	■ 演題									
白木 裕士(TechMagic)	未来型食品工場の姿と実現の方向性									
荻野 武(日本惣菜協会)	不可能であった中小企業惣菜工場のA I・ロボット化を実現－ロボフレと合本主義で不可能を可能に－									
齋藤 浩司(マルハニチロ)	デジタル技術と養殖・陸上養殖									

* 12月9日	【主催：東京都立産業技術研究センター 食品技術センター】						
	<b>フードテックによる製品開発支援事業セミナー</b> <b>「ゲノム編集技術を用いた新たな食品の開発」</b>						
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">■ 講師</th> <th style="width: 50%;">■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>江面 浩(筑波大)</td> <td>・ゲノム編集技術によるトマトの機能性向上</td> </tr> <tr> <td>児玉 大介(キューピー)</td> <td>・卵アレルギーに不自由のない世界の実現に向けて ～アレルギー低減卵の応用研究～</td> </tr> </tbody> </table>		■ 講師	■ 演題	江面 浩(筑波大)	・ゲノム編集技術によるトマトの機能性向上	児玉 大介(キューピー)	・卵アレルギーに不自由のない世界の実現に向けて ～アレルギー低減卵の応用研究～
■ 講師	■ 演題						
江面 浩(筑波大)	・ゲノム編集技術によるトマトの機能性向上						
児玉 大介(キューピー)	・卵アレルギーに不自由のない世界の実現に向けて ～アレルギー低減卵の応用研究～						

■ 12月16日 ～17日  (フードファンクション)	【協賛：フード・フォーラム・つくば】	於：つくば国際会議場												
	<b>フードファンクション分科会講演会</b> <b>「第29回日本フードファクター学会学術集会」</b>													
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">■ 講師</th> <th style="width: 50%;">■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>穂山 浩(星薬科大)</td> <td>・機能性表示食品を含む錠剤、カプセル剤等の食品の安全性確保について</td> </tr> <tr> <td>増田 利隆(消費者庁)</td> <td>・機能性表示食品の今後について</td> </tr> <tr> <td>上岡 洋晴(東京農業大)</td> <td>・届出された機能性の科学的根拠としての臨床試験とシステムティック・レビューの質</td> </tr> <tr> <td>國澤 純(医薬品基盤・健康・栄養研)</td> <td>・精密栄養学が作り出す健康社会の近未来像</td> </tr> <tr> <td>荒木 理沙(食品研)</td> <td>・農研機構の食品機能性研究の取り組みと今後の展望</td> </tr> </tbody> </table>			■ 講師	■ 演題	穂山 浩(星薬科大)	・機能性表示食品を含む錠剤、カプセル剤等の食品の安全性確保について	増田 利隆(消費者庁)	・機能性表示食品の今後について	上岡 洋晴(東京農業大)	・届出された機能性の科学的根拠としての臨床試験とシステムティック・レビューの質	國澤 純(医薬品基盤・健康・栄養研)	・精密栄養学が作り出す健康社会の近未来像	荒木 理沙(食品研)	・農研機構の食品機能性研究の取り組みと今後の展望
■ 講師	■ 演題													
穂山 浩(星薬科大)	・機能性表示食品を含む錠剤、カプセル剤等の食品の安全性確保について													
増田 利隆(消費者庁)	・機能性表示食品の今後について													
上岡 洋晴(東京農業大)	・届出された機能性の科学的根拠としての臨床試験とシステムティック・レビューの質													
國澤 純(医薬品基盤・健康・栄養研)	・精密栄養学が作り出す健康社会の近未来像													
荒木 理沙(食品研)	・農研機構の食品機能性研究の取り組みと今後の展望													

* 2月14日	【主催：農研機構 食品研究部門】
<b>令和6年度食品試験研究推進会議</b>	

* 2月18日	【主催：alic農畜産業振興機構】				
<b>alicセミナー特別版及び消費者の方々との意見交換会</b>					
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">■ 講師</th> <th style="width: 50%;">■ 演題</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>上西 一弘(女子栄養大)</td> <td>・牛乳・乳製品の栄養と健康</td> </tr> </tbody> </table>		■ 講師	■ 演題	上西 一弘(女子栄養大)	・牛乳・乳製品の栄養と健康
■ 講師	■ 演題				
上西 一弘(女子栄養大)	・牛乳・乳製品の栄養と健康				

■ 3月19日 【主催：フード・フォーラム・つくば】 於：東京大学弥生講堂アネックスセイホクギャラリー  
**フードセーフティ分科会講演会**  
**「衛生管理のグローバル化とその効能－世界から日本へ、日本から世界へ－」**  
 (冬の例会) 参加人数 37名

■ 講師	■ 演題
菅根 克己(八芳園)	・八芳園におけるFSSC の取り組み－世界の要人をおもてなす衛生管理－
井河 和仁(トリドールホールディングス)	・食の感動で、この星を満たせ。－世界で戦える品質管理と安全管理を目指して－

\* 3月24日 【主催：農研機構】  
**第4回 NARO 食と健康の国際シンポジウム**  
**「-国際的な研究機関が食と農に関するSDGs達成に向けた取組みを議論-」**

■ 講師	■ 演題
小谷 元子(東北大)	・SDGs達成のための科学技術イノベーションにおける日本の役割
飯泉 仁之直(農環研)	・世界食料安全保障と栄養－政策的視点からの食料安定供給システムの現状と課題
Md Zainuri Juri(APO)	・気候変動とグリーン生産性：APOの役割とプログラム
山本 勝利(農環研)	・バイオ炭による農地炭素貯留を中心とした農業分野における温室効果ガス排出緩和の取組
松倉 啓一郎(植防研)	・みどり戦略で掲げる化学農薬使用量の半減にむけた取組み
唐澤 敏彦(中日本農研)	・みどりの食料システム戦略の目標達成への貢献が期待される化学肥料低減技術
Gijs Berends(EU)	・Farm to Fork 戦略実現に向けての研究資金：日本のHorizon Europeへの連携の可能性
Nicolas Munier-Jolain(INRAE)	・Farm to Fork 戦略達成に向けての研究開発：農薬使用削減の技術的・経済的可能性を評価するための実証農場ネットワークの探索
柏 毅(JIRCAS)	・南米地域におけるダイズ病害の持続可能な防除に向けて
眞田 幸代(植防研)	・アジア地域における海外飛来性害虫の薬剤抵抗性管理
柳澤 貴司(作物研)	・日本における生産拡大と高品質化の可能性を拓く多収大豆品種の育成
Mark Sturme(WUR)	・SAFERMENT-乳タンパク質の製造のための代替的かつ安全なアプローチとしての精密発酵