

平成 28 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)

平成 28 年 * 6月 7日	【主催:農業施設学会 FOOMA2016 農業施設学会】 「食品製造における食品衛生管理」									
	<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>一色賢司(日本食品分析センター)</td><td>・食品の安全性確保とフードチェーン対策</td></tr><tr><td>原 正純((株)サタケ)</td><td>・最新のセンシング技術:インライン異物検出技術の最前線</td></tr><tr><td>奥野俊明(住友電機工業)</td><td>・近赤外組成イメージングシステムの応用事例</td></tr><tr><td>蔵田武志(産総研)</td><td>・職場環境改善のための行動計測・分析・シミュレーション</td></tr></tbody></table>	■講師	■演題	一色賢司(日本食品分析センター)	・食品の安全性確保とフードチェーン対策	原 正純((株)サタケ)	・最新のセンシング技術:インライン異物検出技術の最前線	奥野俊明(住友電機工業)	・近赤外組成イメージングシステムの応用事例	蔵田武志(産総研)
■講師	■演題									
一色賢司(日本食品分析センター)	・食品の安全性確保とフードチェーン対策									
原 正純((株)サタケ)	・最新のセンシング技術:インライン異物検出技術の最前線									
奥野俊明(住友電機工業)	・近赤外組成イメージングシステムの応用事例									
蔵田武志(産総研)	・職場環境改善のための行動計測・分析・シミュレーション									

* 6月 10日	【(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)より案内】 「平成 28 年度(第 17 回)民間部門農林水産研究開発功績者表彰候補の募集」について
----------	---

□ 7月 6日 協賛講演会	【主催:食品微細科学研究会】 「第 17 回 食品微細科学研究会 講演会」									
	<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>Remko Boom(Wageningen UR)</td><td>・Sustainable food and bioprocessing</td></tr><tr><td>河合崇行(食研)</td><td>・味の味覚を利用した減塩食品の開発</td></tr><tr><td>萩原知明(東京海洋大)</td><td>・凍結食品における氷結晶構造のダイナミックな挙動について</td></tr><tr><td>河野晋治(前川製作所)</td><td>・凍結食品の表決観察技術と品質評価</td></tr></tbody></table>	■講師	■演題	Remko Boom(Wageningen UR)	・Sustainable food and bioprocessing	河合崇行(食研)	・味の味覚を利用した減塩食品の開発	萩原知明(東京海洋大)	・凍結食品における氷結晶構造のダイナミックな挙動について	河野晋治(前川製作所)
■講師	■演題									
Remko Boom(Wageningen UR)	・Sustainable food and bioprocessing									
河合崇行(食研)	・味の味覚を利用した減塩食品の開発									
萩原知明(東京海洋大)	・凍結食品における氷結晶構造のダイナミックな挙動について									
河野晋治(前川製作所)	・凍結食品の表決観察技術と品質評価									

■ 7月 7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 101号室 「平成 28 年度 総会」
---------	--

■ 7月 7日 春の例会	【主催:フード・フォーラム・つくば】春の例会講演会 於:つくば国際会議場 大会議室 101 号室 「生活習慣病予防のための食生活と腸内フローラ」							
	<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>木村郁夫(東京農工大)</td><td>・食と腸内細菌代謝産物を介した宿主のエネルギー代謝制御</td></tr><tr><td>木村勝紀((株)明治)</td><td>・乳酸菌・発酵乳の健康機能について</td></tr><tr><td>小川佳宏(東京医科歯科大)</td><td>・DOHa 仮説の概念と分子機構 ～生活習慣病の先制医療に向けて～</td></tr></tbody></table>	■講師	■演題	木村郁夫(東京農工大)	・食と腸内細菌代謝産物を介した宿主のエネルギー代謝制御	木村勝紀((株)明治)	・乳酸菌・発酵乳の健康機能について	小川佳宏(東京医科歯科大)
■講師	■演題							
木村郁夫(東京農工大)	・食と腸内細菌代謝産物を介した宿主のエネルギー代謝制御							
木村勝紀((株)明治)	・乳酸菌・発酵乳の健康機能について							
小川佳宏(東京医科歯科大)	・DOHa 仮説の概念と分子機構 ～生活習慣病の先制医療に向けて～							

■ 7月21日	【主催:フード・フォーラム・つくば フードセーフティ分科会】 「食品自主管理のための講義」				
	<table border="1"><thead><tr><th>■講師</th><th>■演題</th></tr></thead><tbody><tr><td>立石 亘(月刊 HACCP)</td><td>・自主衛生管理と外部認証制度</td></tr></tbody></table>	■講師	■演題	立石 亘(月刊 HACCP)	・自主衛生管理と外部認証制度
■講師	■演題				
立石 亘(月刊 HACCP)	・自主衛生管理と外部認証制度				

山下賢治((有)(株)四国サニタ ・現場における衛生管理の実際

* 7月25日 【主催:(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)】
「平成28年度 第1回品種マッチングミーティング「夏の国産いちごについて」

■講師

■演題

由比 進(東北農研)

・イチゴの旬と端境期の変遷

遠藤みのり(九州沖縄農研)

・温暖地における四季成り性イチゴ生産の取り組み

野口裕司(野菜花き研究部門)

・国産いちごの差別化・高付加価値化への取り組み

板垣健太郎(山形県)

・山形県育成品種「サマーティアラ」の特性について

野崎克弘(宮崎県)

・四季成り性イチゴ品種「みやざきなつはるか」の育成

大橋孝文((株)ホープ)

・新品種「夏瑞/なつみずき」(品種名:ペチカほのか)のご紹介

9月7日 ~9日 【主催:JAIS】
「JASIS 2016(分析展/科学機器展)」

展示出展

会場:幕張メッセ ブース T-10

* 9月7日 【主催:TNO オランダ応用科学研究機構】
「食・栄養・医薬・健康分野におけるTNOの応用開発」セミナー

- * 食物アレルギーの被害者を2030年に皆無に
- * 代謝と健康・低栄養の研究
- * 食が健康や精神状態に与える影響と相関性
- * 3Dプリント技術による次世代の食の創出
- * バイオメディカル分野におけるシェアードリサーチの機会
- * 胃腸管シュミレーションシステム“TIM”
- * バイオマス精製技術の商業的応用

* 10月5日 ~7日 【主催:UBMメディア株式会社】
「食品開発展 2016」

展示出展

会場:東京ビックサイト西1・2ホール&アトリウム ブース 2-395

□ 10月12日 協賛講演会 【主催:農研機構 食品研究部門】
「食べものの香りをはかる」

■講師

■演題

東原和成(東京大)

・食品の香りと脳

國枝里美(高砂香料工業(株))

・官能評価から示すフレーバーの特性

加藤寛之(大和サービス(株))

・食品におけるキーフレーバーの分析法について

岩淵久克(三栄原エフ・エフ・アイ(株))

・果実香気成分の定性及び定量分析方法について

■ 11月 2日 【主催:フード・フォーラム・つくば】

於:つくば国際会議 多目的ホール

「企業交流展示会 2016」

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、MCフードスペシャリティーズ、島津製作所
キッコーマンバイオケミファ、東海物産、日本食品分析センター、日本製粉、富士フィルム
農林水産・食品産業技術振興協会、森永製菓、和光純薬工業、フード・フォーラム・つくば事務局

* 12月 6日 【主催:(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)】

「加工食品に関する原料原産地表示制度の検討動向について」

■講師 池戸重信(宮城大学名誉教授)

* 12月20日 【主催:農研機構 食農ビジネス推進センター】

「国産小麦の生産・需要拡大について」

■講師

■演題

藤田雅也(次世代作物開発研究センター)・国産小麦の品質育種の取り組みと「あやひかり」の特性

谷口義則(東北農研)

・食卓を彩るもち小麦「もち姫」

高田兼則(西日本農研センター)

・瀬戸内からお届け～ニッポン初の Pasta用デュラム小麦
「セトデュール」とパン用小麦「せときらら」

前島秀和(長野県)

・製パン性が優れ実需者評価が高いパン用小麦品種
「ゆめかおり」

伊藤幸司(愛知県)

・めんの食感、色、生地性に優れる小麦「きぬあかり」

太田宇香(ホクレン)

・北海道パン用春播き「春よ恋」について

平成 29 年

* 1月13日

【主催:(公社)農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF)】

農林水産省補助事業「戦略的技術開発体制推進事業」戦略的技術開発体制推進セミナー

「～農林水産関連の研究分野の研究ネットワーク形成による

農林水産・食品産業の競争力強化に向けて～」

■講師

■講演

西郷正道(農林水産技術会議事務局)

・農業競争力強化プログラムの推進について

太田与洋(未来工学研究所)

・研究ネットワークのねらい

西出 香
(TNO オランダ応用科学研究機構)

・オランダの食品産業に勝つために今我々がなすべき
こと

村上則幸(北農研)

・道産米の国際競争力強化と持続的輪作体系の両立
に向けた実証

* 1月31日 【主催：産業技術総合研究所より案内】
 2月 1日 「第16回 産総研・産技連LS-BT合同研究発表会」
 「ゲノムデザインがもたらす生物生産の可能性」

■講師

■演題

堀江祐範(産総研)	・地域の発酵食品研究を通じた地産微生物の活用
久保雄司(茨城県)	・納豆菌株及び製造条件の違いによる納豆中のポリアミン含量の変化
高橋砂織(秋田県)	・『じゅんさい』の抗メタボ効果について
井上 栄一(茨城大)	・国産レンコンのブランド力強化プロジェクトについて
内沢秀光(青森県)	・シジミの冷凍によるオルニチン含量の変化
奥村史朗(福岡県)	・低価格な小型表面プラズモン共鳴センサーの開発とバイオ分野への応用
土居 睦明(広島県)	・味覚センサーによる味覚の共同分析 (中国5県連携)

■ 3月 3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】
 「植物由来セラミドとその皮膚保湿効果」
 - 世の肌がより良く美しくなるよう努めます -
 (セ) (ウ) (ミ) (ト)

■講師

■演題

間 和彦(日本製粉(株))	・植物由来セラミド素材の食品機能性研究とその応用と課題
高桑直也(北農研)	・グルコシルセラミドなど有用脂質の新規原料検索

* 3月 3日 【主催：農研機構 食品研究部門より所内講演会のお知らせ】
 「長寿遺伝子 SIRT1 による食選択行動の制御メカニズム
 高脂肪食による摂食リズム障害の発症メカニズム」

■講師

佐々木 努(群馬大学生体調節研究所 准教授)

* 3月10日 【主催：表示・起源分析技術研究懇談会事務局より】
 「食品原料原産地表示について考える ～EUの取り組みと日本の現状・課題」

■講師

■演題

池戸重信(宮城大学 名誉教授)	・加工食品の原料原産地表示の検討動向について
小林郁雄(FAMIC)	・行政支援のための産地判別技術 - 現状と課題 -
吉竹政子(ユーロフィン・フード・アンド・プロダクトテストティング(株))	・ヨーロッパにおける多元素安定同位体による産地判別技術