

# 『食と健康』

## 講義概要

食の持つ健康機能や美味しさについて、生産から、加工、評価、機能性、咀嚼・介護、災害時の食まで、重要な食の情報をお伝えします。新潟の特色である「食」を学びましょう。

- 日 時 6月13日～9月26日（8月を除く）隔週土曜日  
13:00～15:00
- 会 場 新潟大学農学部1階C110講義室  
7月11日（土）のみ：附属図書館ライブラリーホール  
（新潟市西区五十嵐2の町8050番地）
- 対象者 市民一般
- 定 員 100人
- 受講料 7,410円
- 申込締切 6月5日（金）



※学生（大学生以下）は受講料無料となります。  
該当する方は必ず産学連携課までご連絡ください。

## 講義内容

日 程	講義題目	講 義 内 容	講 師
6月13日（土）12時45分～13時まで開講式を行います。			
6月13日（土） 13時～15時	米とその利用	米の主要な用途である米飯および米加工品について、製造方法、製品品質の評価、機能性について紹介します。	自然科学系（農学部）教授 地域連携フードサイエンスセンター長 大坪 研一
	新潟が誇る高圧食品加工技術	新たな夢の食品加工技術で、現在、世界中で注目されている高圧食品加工技術の基礎と応用などについて解説します。	自然科学系（農学部） 准教授 西海 理之
6月27日（土） 13時～15時	食肉のうま味成分の秘密	栄養価が高く、嗜好性も高い食肉。その美味しさの秘密は何か。化学成分と代謝から解説します。	自然科学系（農学部） 准教授 藤村 忍
	地域と連携した食の展開	新潟砂丘さつまいも“いもジェンヌ”の取組を中心に、農産物の地産地消や6次産業化、地域活性化の取組について紹介します。	人文社会・教育学系（教育学部） 准教授 山口 智子
7月11日（土） 13時～15時 会場：附属図書館 ライブラリーホール	食物と健康～食品成分が私達の健康に及ぼす影響～	私達の食物には身体に良い成分とともに有害な成分も含まれています。本講義ではそれらの影響に関する最近の知見を紹介しします。	自然科学系（農学部） 准教授 城 斗志夫
	食品の非破壊品質評価	「食の安心・安全」が求められる中、食品の成分を非破壊的に測定する方法や異物混入の検査方法について解説します。	自然科学系（農学部） 教 授 中野 和弘
7月25日（土） 13時～15時	食べることで飲み込むことの不思議なメカニズムとその病気	高齢者や病気になって初めて分かる食べることの大切さ、まだまだ分からないことだらけの機能を解説するとともに、食べることの問題が抱える病気についてのお話をします。	医歯学系（歯学部） 教 授 井上 誠
	食品アレルギーと抗アレルギー食品	食品アレルギーの発症機序と腸管免疫の特徴について概説し、期待される抗アレルギー食品を紹介しします。	自然科学系（農学部） 准教授 原 崇
9月12日（土） 13時～15時	米タンパク質の健康機能	お米の未知の機能性を探る中で、タンパク質の中に豊富な健康機能性を発見しました。その経緯をお話しします。	自然科学系（農学部）教授 副学長 門脇 基二
	米タンパク質由来ペプチドの多彩な健康機能	米タンパク質中に含まれるペプチドが有する抗菌・抗炎症・創傷治癒などの健康機能を紹介しします。	自然科学系（工学部） 教 授 谷口 正之
9月26日（土） 13時～15時	災害食：災害を乗り切る食の備え	災害時の食は、非常食のみでは十分な対応ができないことが判明して参りました。被災地で生じた課題（アレルギー、高齢者、乳幼児等の対策）と新たな食の開発状況から、食の備え方を解説しします。	自然科学系（農学部） 准教授 藤村 忍
	食と健康のまとめとして	各分野の講師がご説明した公開講座の全体像をまとめ、食の美味しさと健康への役割について解説しします。	自然科学系（農学部）教授 地域連携フードサイエンスセンター長 大坪 研一
9月26日（土）15時～15時15分まで開講式を行います。			