

新潟から発信する「食と健康」

講義概要

新潟の特色である「食」に関する多角的な情報が満載！食の持つ健康機能や美味しさについて、生産から、調理・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。新潟の魅力である「食」を学び、健康と地域を考えましょう。

- 日 時 10月22日～12月17日
毎週土曜日（11/5、11/12、12/3を除く）
13:00～15:00



- 会 場 新潟大学農学部1階C110講義室（新潟市西区五十嵐2の町8050番地）
- 対象者 一般市民
- 定 員 80人
- 受講料 7,410円
- 申込締切 10月14日（金）

※学生（大学生以下）は受講料無料です。

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
10月22日（土）	12時45分～13時まで開講式を行います。		
10月22日（土） 13時～15時	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ます。	自然科学系（農学部） 教授 城 斗志夫
	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ます。	自然科学系（農学部） 准教授 原 崇
10月29日（土） 13時～15時	食品のうま味から見る美味しさ	食品の美味しさには色味、香り、食感などが関係します。それらの中でも重要な「うま味」について解説します。	自然科学系（農学部） 准教授 藤村 忍
	米とその加工：新之助の美味しさの秘密	全国で最も美味しいとされる新潟のお米。新たに開発された「新之助」の開発の歴史や特徴などを解説します。	自然科学系（農学部） フェロー 大坪 研一
11月19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。その経緯をお話いたします。	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ます。	自然科学系（工学部） 教授 谷口 正之
11月26日（土） 13時～15時	ルレクチエの美味しさ	新潟の冬の風物詩でもあるルレクチエの栽培から出荷までを美味しさ・品質因子という視点から紹介します。	自然科学系（農学部） 准教授 元永 佳孝
	災害食：災害を乗り切る食の備えと総論	災害時の食は、従来の非常食のみでは対応できないことが判明しています。被災地で生じた課題と新たな食の開発状況から、食の備え方を解説します。また新潟から発信する「食と健康」のまとめを行います。	自然科学系（農学部） 准教授 藤村 忍
12月10日（土） 13時～15時	食にかかわる消費者の行動～購買行動～	スーパーなどでの買い物。食にかかわる消費者の行動について、購買行動を中心として解説します。	自然科学系（農学部） 教授 清野 誠喜
	調理を科学する	料理の美味しさや栄養価は、調理の仕方に左右されます。調理において、食品やその成分を科学的に理解することの意義についてお話します。	人文社会・教育科学系（教育学部） 准教授 山口 智子
12月17日（土） 13時～15時	食ることと飲み込むこと 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
	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、世界中に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） 教授 西海 理之
12月17日（土）	15時～15時15分まで閉講式を行います。		