

主催：「ながのブランド郷土食」運営協議会
共催：食・農産業の先端学際研究会
共催：からだに優しい食品づくり研究会
共催：ながの食品加工マイスター倶楽部
日時：令和元年10月4日（金）14:00～17:20
場所：信州科学技術総合振興センター3F大会議室
（信州大学工学部内）

自然環境に恵まれている長野県は、全国一の長寿県であり、高齢者の医療費が最も低いという特徴がある。これは古くからの食習慣に起因するところが大きい。また総務省の調査では、65才以上の有業率が30.4%で全国最高である。

そこで、今回のシンポジウムは、「食と健康」をテーマに、伊那食品工業（株）、東京大学の先生方にご講演をいただくことにしています。

なお、参加者につきましては、関係者のほか、食品関連企業はじめ一般市民の皆様も対象としておりますので、多数の方々にご参加いただきます様ご案内申し上げます。（参加費：無料）

<プログラム>

1. 開 会 2. 挨 拶

講演1 14:10～15:40（座長：長野県工業技術総合センター
食品技術部門長 蟻川 幸彦）

演題：「寒天および寒天由来アガロオリゴ糖の生理機能研究について」

講師：伊那食品工業株式会社 研究開発部 研究G
課長補佐 唐澤 幸司 先生

〈休憩15:40～15:50〉

講演2 15:50～17:20（座長：信州大学工学部 特任教授 鮫島 正浩）

演題：「味覚シグナルと私たちの健康」

講師：東京大学 名誉教授・大学院農学生命科学研究科 特任教授
地方独立行政法人 神奈川県立産業技術総合研究所（KISTEC）
食品機能性評価グループリーダー 阿部 啓子 先生

終了後、生協食堂にて交流会を予定しています。（会費：2,000円）

<申し込み先>

シンポジウム並びに交流会の参加希望者は、添付の申込書にて、下記宛てにお申し込み下さい。（申込期限9月26日（木））

信州大学工学部 物質化学科 「ながのブランド郷土食」担当 寺島 恵
TEL・FAX 026-269-5398 E-mail: terasima@shinshu-u.ac.jp