

2013 秋 名古屋

近畿大学農学部公開講座



開催日時

10月19日(土)

10:30~14:00(受付開始10:00)

会場

名古屋マリオットアソシアホテル
16階 アイリス

受講無料!

事前申込不要

定員100人(先着順)

定員充足の場合、ご参加いただきかねますことを
あらかじめご了承ください。

メインテーマ

「食べ物と健康」

講演1 10:40~11:40

講師

近畿大学 農学部 応用生命化学科 教授 岸本 憲明

【プロフィール】

昭和26年 兵庫県生まれ
昭和49年 岡山大学農学部卒業
昭和51年 京都大学大学院農学研究科博士前期課程修了
昭和52年 大塚製薬第一研究所 研究員
昭和53年 美作女子大学短期大学部 助教授

平成 8年 くらしき作陽大学 助教授
平成12年 近畿大学農学部 助教授
平成18年 近畿大学農学部 教授
【現在の専門】
応用微生物学

■講演テーマ

乳酸菌と伝統的発酵食品

ブドウ果実を集めて保存しておくでアルコール発酵してお酒ができます。伝統的な発酵食品の多くは開放状態でつくられるので、多種類の微生物が発酵に関与しています。おいしい発酵食品をつくるには、主役となる微生物が優勢となるように、微生物群集をコントロールすることが必要です。また、私たちの腸内を善玉菌が優勢な状態にするとともに、乳酸菌の数と働きがポイントになります。乳酸菌が発酵食品の製造や腸内環境の改善に果たしている役割についてお話します。

講演2 11:50~12:50

講師

近畿大学 農学部 応用生命化学科 准教授 森山 達哉

【プロフィール】

昭和40年 京都府生まれ
昭和62年 京都大学農学部卒業
平成 3年 京都大学大学院農学研究科 博士後期課程中退
同年 京都大学 食糧科学研究所 助手
平成 8年 米国スタンフォード大学生物科学部 招聘研究員
平成13年 京都大学大学院農学研究科 食品生物科学専攻 助手

平成17年 近畿大学農学部 講師
平成20年 近畿大学農学部 准教授
【現在の専門】
食品分子機能学、応用細胞生物学
【受賞歴】
(社)日本栄養・食糧学会 奨励賞(平成17年)
(社)日本食品科学工学会誌 論文賞(平成20年)等

■講演テーマ

知ってナットク! 日本食素材の健康機能

私たちが普段食べている食品は、栄養素として私たちの生命活動を支えています。最近の研究で、食品にはヒトの健康を調節する生理機能性を示す成分が含まれており、それらが私たちの健康な生活にとって大切な働きをしていることが明らかとなって来ました。特に、魚や大豆、味噌、茶などの日本食素材に焦点をあて、その優れた健康機能性について最新の情報を紹介します。



同時開催

マグロ試食会

世界初

2002年、近畿大学水産研究所は
世界で初めてクロマグロの完全養殖に成功しました。
近畿大学の研究の成果をぜひ、ご賞味ください。



2013近畿大学農学部公開講座

■プログラム

10:00~	受付・開場
10:30~10:40	開会・挨拶
10:40~11:40	講演①【講師】農学部 応用生命化学科 教授 岸本 憲明
11:40~11:50	休憩
11:50~12:50	講演②【講師】農学部 応用生命化学科 准教授 森山 達哉
12:50~13:00	休憩
13:00~14:00	マグロ試食会
14:00	終了

受講無料!

事前申込不要

定員100人(先着順)

定員充足の場合、
ご参加いただきかねますことを
あらかじめご了承ください。

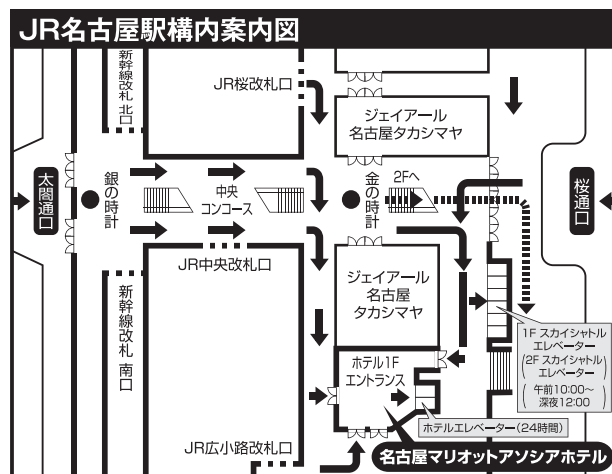
会場

名古屋マリオットアソシアホテル 16階 アイリス

〒450-6002 名古屋市中村区名駅1-1-4

交通案内

◆JR「名古屋駅」から約1分、名鉄・近鉄「名古屋駅」から約2分



近畿大学農学部

農学は新たな未来を切り開く、無限の可能性を秘めた学問です。

近畿大学農学部では6つの学科から、現代社会が抱える食や環境、健康の諸問題にアプローチ。

それぞれの分野で、日々最先端の研究に取り組んでいます。

農業生産科学科

環境、バイオ、農業の最先端へ

食糧生産、生物といやし、アグリビジネスの3つの視点で地球環境と健康に配慮した農作物の生産方法から消費までを見据えた、農業生産システムについて研究します。

食品栄養学科【管理栄養士養成課程】

健康を、食の観点から守る

人のからだを根本から作る・守る、食と健康に関する学問です。附属病院での充実した実習で実践力を磨き、管理栄養士として教育、福祉、医療などの現場で活躍できる人材を育成します。

水産学科

水産資源の食と環境を考える

大切な水産資源の増養殖などの食糧生産から、水域生態系の評価・保護・改善・修復・共生などの環境保全研究まで、分野にとらわれない多角的な研究と学習に取り組んでいます。

環境管理学科

国際視点で人と自然の共存を図る

環境汚染や生態系の破壊など、深刻化する地球環境の問題を解決する人材を育成。フィールドワークと実験・実習を重視したプログラム、英語学習や海外留学などにも力を入れています。

応用生命化学科

いのちを知って、いのちを守る

食糧危機やエネルギー資源の確保などで今注目されている学問。食品成分の機能分析や機能性食品の開発、微生物による環境浄化など、生活を豊かにする研究開発に取り組んでいます。

バイオサイエンス学科

分子、遺伝子、バイオを学ぶ

あらゆる生物を対象に、遺伝子工学、分子生物学、発生工学などの最先端をゆく知識や技術を学習。世界の食糧・環境・医療などの分野をリードするバイオ技術者を養成します。