

近畿大学 農学部公開講座

〈メインテーマ〉食で得る健康寿命

講演① 13:40～14:40



〈講師〉
近畿大学 農学部
応用生命化学科
准教授
財満 信宏

〈テーマ〉

食品による疾患の予防

〈要旨〉

私たちが普段摂取している食品の中には、疾患を予防する効果を有するものが存在する一方で、摂取しすぎると体に対して悪影響を及ぼす食品も存在します。なぜこのような違いが生じるのか考えたことはありますか？この講演では、食品に含まれている成分が私たちの体にどのような変化を生じさせるのか、最近の研究例を紹介しながら、理想的な食生活について考えます。

講演② 14:50～15:50



〈講師〉
近畿大学 農学部
バイオサイエンス学科
准教授
田茂井 政宏

〈テーマ〉

スーパー植物で
食糧・燃料を高生産!!

〈要旨〉

近年、地球規模での人口増加、環境破壊が起こっており、近い将来には我々の食糧や燃料は足りなくなってしまう。このような問題を解決する方法の一つとして、バイオテクノロジー（遺伝子組換え技術）によって光合成生物の能力を強化し、たくさん実る作物（植物）や燃料として利用できるユーグレナ（ミドリムシ）の作出に関する研究を紹介します。

開催日時 5月21日(土)

13:30～16:00(受付開始13:00)

会場 ホテル日航奈良

奈良市三条本町8-1

プログラム

13:00～	受付・開場
13:30～13:40	開会・挨拶
13:40～14:40	講演①【講師】農学部 応用生命化学科 准教授 財満 信宏
14:40～14:50	休憩
14:50～15:50	講演②【講師】農学部 バイオサイエンス学科 准教授 田茂井 政宏
15:50～16:00	全体を通しての質疑応答
16:00	終了

受講無料！

事前申込不要/定員120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。

来場者には
「金賞健康米」を
プレゼント！

※先着120人
金賞健康米の詳細は
チラシ裏面を
ご覧ください。

■講師のプロフィール・会場周辺案内図・お問い合わせ先は裏面をご覧ください。



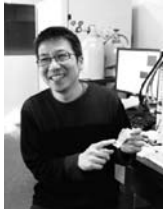
近畿大学
KINDAI UNIVERSITY

近畿大学農学部公開講座

〈メインテーマ〉
食で得る健康寿命

講演① 13:40～14:40

講師 近畿大学農学部 応用生命化学科 准教授 財満 信宏



■プロフィール
平成14年 京都大学農学部卒業
平成19年 京都大学大学院農学研究科博士後期課程修了
平成19年 三菱化学生命科学研究所 特別研究員
平成20年 浜松医科大学分子イメージング先端研究センター 特任助教
平成23年 近畿大学農学部 講師
平成27年 近畿大学農学部 准教授
■現在の専門
食品科学、脂質生物学、血管生物学
■受賞歴
平成21年 日本油化学会ヤングフェロー賞
平成22年 J.Oleo Sci. Editors' Award
平成24年 日本農芸化学会2012年度大会トピックス賞

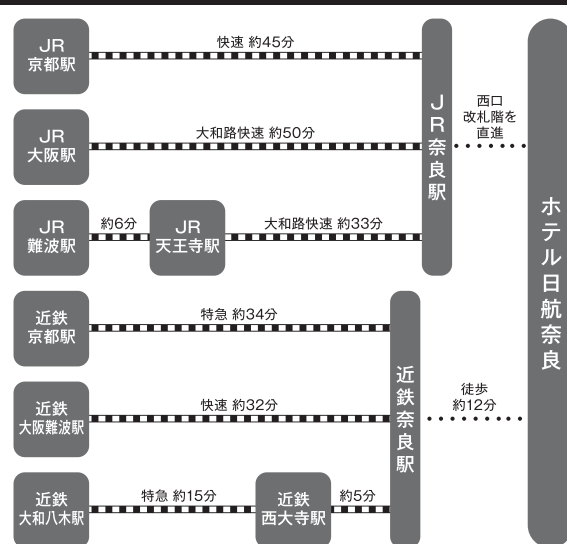
講演② 14:50～15:50

講師 近畿大学農学部 バイオサイエンス学科 准教授 田茂井 政宏



■プロフィール
平成 5年 近畿大学農学部卒業
平成10年 近畿大学大学院農学研究科博士後期課程修了
博士(農学)学位取得
(その間、平成9年～平成10年 日本学術振興会特別研究員)
平成11年 奈良先端科学技術大学院大学バイオサイエンス研究科リサーチアシエント
平成13年 近畿大学農学部 助手
平成17年 近畿大学農学部 講師
平成21年 近畿大学農学部 准教授
■現在の専門
植物分子生理学
■受賞歴
平成23年 日本農芸化学会 農芸化学奨励賞

ACCESS



近大農学部研究TOPICS

白米を上回る栄養価「金賞健康米」を新発売 近畿大学農学部×幸南食糧×サタケ

近畿大学農学部(奈良県奈良市) 応用生命化学科の白坂憲章教授を中心とするグループは、米穀メーカーの幸南食糧株式会社(大阪府松原市)、精米メーカーの株式会社サタケ(広島県東広島市)と技術協力し開発した、「金賞健康米」を新発売します。

【本件のポイント】

- 精米された米のビタミン類や食物繊維などの栄養素の量やその分布を研究
- 新精米法によって白米と同じ炊き上がりで、白米に比べて栄養価が高い米の開発に成功

【本件の概要】

「米が本来持っている栄養価を残したまま美味しさを追求した精米ができないか」という課題に取り組んでいた幸南食糧株式会社から、本学農学部の白坂憲章教授(食品機能学専門)らに栄養成分を損なわない精米法について評価・解析の依頼がありました。共同研究によって、白米の栄養価を向上させるための方法を検討するだけでなく、食品分野での応用例の少ないイメージング質量分析(MALDI-IMS)という手法を用いて栄養素がどの部分に分布しているかを明らかにしました。この研究成果と精米機メーカーである株式会社サタケの技術を合わせて、栄養成分を豊富に残したまま白い炊き上がりとなる新しい白米の開発に成功しました。



- 商 品 名: 「金賞健康米」(品種: 北海道産ゆめぴりか)
- 販売方法: インターネット・一般小売店等にて販売中
- 発売元・商品問い合わせ先: 幸南食糧株式会社 お客様センター
フリーダイヤル(0120) 47-0930(平日9時～17時)

「おいしさ」と「栄養」の
いいところを実現



ごはん革命 金賞健康米

心にひびくおいしいお米 おくさま印 フリーダイヤル(受付時間 平日 月～金曜日 9時～17時まで) 幸南食糧株式会社
0120-49-4158 おくさま印 検索

◆お問い合わせ先

近畿大学 農学部事務部

〒631-8505 奈良市中町3327-204 TEL. (0742) 43-1849
URL <http://www.nara.kindai.ac.jp>