



日本農芸化学会中四国支部
支部創立20周年記念
第38回 市民フォーラム

特産食品の科学

2021年8月28日(土) 13:30～16:30

(開場 13:00)

場所：島根大学大学ホール

(松江市西川津町1060)

参加費：無料 (事前申込)

注：新型コロナウイルス感染症の状況により、
オンライン開催に変更する場合があります。

*当日参加も受け付けますが、会場の
定員に達した場合は入場をお断りする
ことがあります。

*島根県、鳥取県以外からご参加
希望の場合は、下記問い合わせ先
まで事前にご連絡ください。

高校生も
大歓迎



【共催】島根大学・特産食品機能強化プロジェクトセンター
〈世話人・問い合わせ先〉

室田佳恵子 (島根大学生物資源科学部生命科学科・教授)

Tel: 0852-32-6572, E-mail: murota@life.shimane-u.ac.jp

事前申込方法など、詳細はプロジェクトセンター
ホームページにてご案内いたします。

http://www.ipc.shimane-u.ac.jp/food-function/Project_Center.html



プログラム

13:30	開会の辞	
13:40	「環境DNAを用いた山陰の水産資源の保全に向けた可能性について」	高原 輝彦
14:10	「分子カプセルの食品への応用」	吉清 恵介
	休憩（10分間）	
14:50	「藍の機能と食品への利用」	木村 英人
15:20	「宮崎の地産食品を対象とした機能性評価研究」	榊原 啓之
16:00	総合討論	
16:20	閉会の辞	

【講師・講演内容紹介】

「環境DNAを用いた山陰の水産資源の保全に向けた可能性について」

講師：高原 輝彦（島根大学生物資源科学部 生命科学科・准教授）

環境DNA分析（湖沼・河川などに浮遊・存在するDNA（環境DNA）を手がかりにした生物モニタリング手法）を用いて、宍道湖や中海のシジミやウナギなどの生息実態を明らかにしてきた研究成果を元にして、地元の水産資源の保全に向けて、できること、できそうなこと、その可能性について紹介できればと考えています。

「分子カプセルの食品への応用」

講師：吉清 恵介（島根大学生物資源科学部 生命科学科・准教授）

「分子カプセル」とは、分子を封じ込める構造を持つ小さなカプセルで、すでにさまざまな食品に利用されています。例としては、わさびの辛味成分が失われるのを防いだり、苦味の成分を封じ込めるために利用されています。「分子カプセルの食品への応用」では、そのような分子カプセルの利用例と、今後の可能性について紹介します。

「藍の機能と食品への利用」

講師：木村 英人（寿製菓株式会社 研究開発部・部長）

藍は、藍染めの原料として有名ですが、食品としても利用されています。今回は、藍に豊富に含まれているポリフェノール（フラボノイド）の抗酸化能や様々な機能と、食品へ利用するために必要な事柄や加工例についてご紹介させていただきます。

「宮崎の地産食品を対象とした機能性評価研究」

講師：榊原 啓之（宮崎大学農学部 応用生物科学科・教授）

私が住む宮崎は、平均気温や日照時間、快晴日数が全国トップクラスと、一年を通じて温暖な気候です。このような環境を利用して、太陽のタマゴ（完熟マンゴー）や完熟きんかん「たまたま」、干し大根などの多様な特色あるブランド食品が作られています。本発表では、『美味しさ』と『珍しさ』に加えて『生体調節機能』を探究している宮崎のブランド食品についての取組を紹介します。