

「食」と「健康」ラボ研究会 第12回シンポジウム 兼 からだに優しい食品づくり研究会第56回定例会 ご案内

主催：長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会

「食」と「健康」ラボ研究会

共催：からだに優しい食品づくり研究会

日時：令和6年3月7日(木)

14時～16時45分

会場：長野市ものづくり支援センター5階 産学行交流室

(信州大学工学部キャンパス内 長野市若里4-17-1)

定員：50名(事前申込制)

長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会では、平成30年8月に「食」と「健康」ラボ研究会を設立し、産学官連携による「からだに優しい食品」の新たな商品開発に取り組んでいます。今回は、本県の伝統食品であるそばの機能性並びにGABA高蓄積トマトを例にゲノム編集技術を利用した農作物改良と社会実装について講演会を開催しますので、多数の皆様方にご参加いただきますようご案内申し上げます。(参加費：無料)

<プログラム>

1. 開会 14:00

2. あいさつ 14:00～14:05 「食」と「健康」ラボ研究会会長 小宮 準也 氏

3. 講演1 14:05～15:05 (講演50分、質疑応答10分)

「そばの機能性について」

日穀製粉株式会社 常務取締役 開発本部長 前島 正長 先生

内容：そばは、ルチンやビタミン、食物繊維などが多く含まれており健康食材として知られている。最近では、グルテンフリーや低GIの観点からも注目されている。最近のそばの機能性についての研究動向と、弊社で現在取り組んでいる「そばの認知機能低下抑制効果」についての試験データをご紹介します。

講演2 15:15～16:45 (講演80分、質疑応答10分)

「ゲノム編集技術を利用した農作物改良と社会実装：GABA高蓄積トマトを事例に」

筑波大学 理工情報生命学術院 学術院長 江面 浩 先生

内容：ゲノム編集技術の一つであるCRISPR/Cas9技術を利用し、食品の機能性成分(血圧抑制など)として知られているGABA(γ-アミノ酪酸)を高蓄積するトマトが開発され、その社会実装が始まっている。本講演では、ゲノム編集技術を利用した農作物改良とその成果を活用する際のルールや課題、今後の展開、将来性などについて紹介する。

4. 閉会 16:45

[交流会] 17:00～18:30

会場：信州大学工学部 生協食堂 会費：3,500円

<申込先等>

※ 申し込みの締め切りは、令和6年2月28日(水)までです。

一般社団法人長野県食品工業協会 「からだに優しい食品づくり研究会」 (担当) 蟻川、小林

TEL 026-229-6775 FAX 026-229-6774

E-mail shokuhin@ngn.janis.or.jp

F A X : 026-229-6774
E-mail: shokuhin@ngn.janis.or.jp

別紙

「食」と「健康」ラボ研究会
第 12 回シンポジウム
参加申込書

下記のとおり、「食」と「健康」ラボ研究会 第12回シンポジウムおよび交流会への参加を申込みます。

団体・会社名:		
TEL:	FAX:	
参加者名(ふりがな):	交流会へ	出席・欠席
E-mail:		
参加者名(ふりがな):	交流会へ	出席・欠席
E-mail:		
参加者名(ふりがな):	交流会へ	出席・欠席
E-mail:		
右記の研究会に所属の方は、 チェックをお願いします。	<input type="checkbox"/> 伊那谷アグリノベーション推進機構 <input type="checkbox"/> からだに優しい食品づくり研究会	

上記ご記入いただいた個人情報は、当シンポジウムの開催に関する目的以外には使用いたしません。

※ 2月28日(水)までに電子メール、FAXまたは郵送によりお申込ください。
参加者は定員(50名)になり次第、締め切らせていただきますのでご了承ください。

○ **申込先**

一般社団法人長野県食品工業協会 「からだに優しい食品づくり研究会」
(担当) 蟻川、小林

FAX: 026-229-6774、E-mail: shokuhin@ngn.janis.or.jp
〒380-0921 長野市栗田 205-1

○ **問い合わせ先**

長野県工業技術総合センター 食品技術部門 (担当) 唐沢、斎藤 (憲)
TEL: 026-227-3131、FAX: 026-227-3130、E-mail: shokuhinshiken@pref.nagano.lg.jp