

AREC・Fi i プラザ 第 216 回リレー講演会 (バイオ・アグリ・食品分野)

■日時：令和元年 9 月 19 日 (木) 14:00～17:00

※終了後 (17:00～) 名刺交換交流会開催

■会場：信州大学繊維学部内 AREC (上田市産学官連携施設 4 階)

講演 1

14:00～15:00

【演題】「発ガン物質に対する乳酸菌の抑制メカニズム」

講師：株式会社 喜源バイオジェニクス研究所 代表取締役社長 中山 雅晴 氏

【概要】大腸ガンの原因の一つとして赤身肉の過剰摂取の危険性が指摘され、赤身肉の高温調理によって生じる強力な発ガン物質であるヘテロサイクリックアミン (HCA) が主たる原因物質と目されています。乳酸菌は HCA による大腸発ガンを抑制することが動物実験で証明されていますが、メカニズムとしては、消化管での乳酸菌菌体による HCA の吸着～糞便中への排出が唱えられてきました。我々は「乳酸菌菌体が胃で消化され、菌体より抗変異原物質 (≒抗発ガン物質) が溶出される結果、HCA の発ガンを抑制する」という新たなメカニズムを提唱します。

講演 2

15:00～16:00

【演題】「機能性食品等開発拠点棟 (しあわせ信州食品開発センター) の紹介等について」

講師：長野県工業技術総合センター食品技術部門 加工食品部部長 大澤 克己 氏

【概要】この 4 月にオープンした機能性食品等開発拠点棟及びしあわせ信州食品開発センターの利用事例等について紹介します。

休憩

講演 3

16:00～17:00

【演題】「直売事業の“新時代、に向けて”」

講師：株式会社産直新聞社 代表取締役・編集長 毛賀澤 明宏 氏

【概要】日本の農産物直売事業は発生から 30 年を経て、現在、新時代に向けた新たなチャレンジの時期を迎えています。高齢化と担い手不足に直面している農業生産、地場産食材を扱う様々な流通チャンネルが現われ前提として頭打ちになっている農産物販売、これまた異業種の進出が著しく特色が乏しくなっている農産加工、そして新たに注目を集める農泊事業。困難を克服し、新たな発展をするために地域に求められているものは何か？—全国の状況を踏まえ、農商工の各ジャンルの新たな連携を進める視点からお話しします。

●お申し込み先 AREC・Fi i プラザ事務局 宛

電話 (0268-21-4377) [メール \(mousikomi@arecplaza.jp\)](mailto:mousikomi@arecplaza.jp) FAX (0268-21-4382)

下記を FAX またはメールでお送りください。テキストの準備等のため、なるべく事前申し込みをお願いします。

AREC・Fi i プラザ 第 216 回リレー講演会 参加申込書		(令和元年 9 月 19 日)	
企業・機関名			
参加者名			
所属・役職	電話番号		
メールアドレス	ファックス番号		

※ご記入いただいた個人情報 (御社名、所属・役職、氏名) は受付名簿としてのみ使用し、他の用途には一切利用いたしません