

令和元年 10月26日<sup>土</sup>

12:45~16:20 (受付12:00~)

対象者 一般・高校生

場所 岐阜大学サテライトキャンパス  
多目的講義室(大)

岐阜スカイウイング37 東棟4階  
岐阜市吉野町6丁目31番地 (JR岐阜駅より徒歩5分)

連合農学研究科では、平成22年度から環境をテーマとした公開講座を毎年行ってきました。令和元年度は『食品がつくる環境と環境がつくる食品』をテーマに、構成大学である静岡大学の協力を得て行います。本講座では、腸内「環境」に影響を与える食品と、栽培「環境」によって変化する食品成分を取り上げ、わかりやすく解説いたします。

挨拶 千家 正照 大学院連合農学研究科長 12:45~13:00

第1部 大腸内環境に貢献するデンプン食品中のレジスタントスターチとは? 13:00~14:00

【講師】 早川 享志 岐阜大学応用生物科学部  
ヒトの健康は食生活と大いに関係があります。疫学的研究によると、大腸ガン発症率増加と関連する食品成分はタンパク質と脂質、逆に大腸ガン発症率低下と関連する食品成分は、食物繊維とデンプンと報告されています。食物繊維が大腸内環境に良いのは良く知られたことですが、デンプンは何故大腸内環境に良いのでしょうか。実はデンプン食品には、食物繊維様の働きをするレジスタントスターチが含まれています。まず、この正体を明らかにしつつ、レジスタントスターチの効果について研究結果を交えて紹介します。

第2部 母乳成分と腸内フローラ 14:10~15:10

【講師】 片山 高嶺 京都大学大学院生命科学研究所  
最近、新聞や雑誌等で「腸内フローラ」という言葉を耳にする機会が増えました。ヒトの腸内には、100種以上の細菌が40兆ほど生息しており、これを総称して腸内フローラと言います。この腸内フローラは少なからず私たちの健康に影響を与えているため、その形成機序を理解することは非常に大事です。腸内フローラの形成や構成に影響を与える重要なものは、食物です(クスリもそうですが、ここでは除外します)。私は、授乳期における腸内フローラの形成に興味をもって研究をしており、授乳期の食物、つまり母乳成分と腸内フローラの間を調べています。本講演では、母乳オリゴ糖とビフィズス菌について詳しく解説したいと考えています。

第3部 みかんの体にいい成分のお話 15:20~16:20

【講師】 加藤 雅也 静岡大学農学部  
みかんの橙色は、一見、オレンジなどの色と同じように見えますが、分析すると色素の組成が異なっています。そして、みかんに特に多く含まれる色素「β-クリプトキサンチン」には、体にいい機能がたくさんあることが明らかになっており、私達は知らないうちにその恩恵を受けていたのです。具体的には、発がん抑制効果や骨粗鬆症の予防などです。2015年9月には生鮮品として初めてミッヅみかんが機能性表示食品として消費者庁に登録されました。本講座では、みかんの新しい品種や機能性成分がどのように果実に蓄積するのかを紹介いたします。

# 食品がつくる環境と環境がつくる食品

入場無料

申込不要

テーマ毎の参加OK

【岐阜大学大学院連合農学研究科】

岐阜大学と静岡大学で構成する博士課程の大学院で、農学分野を中心に研究・教育活動を行っています。この講座は、本研究科が中心となり、構成大学の岐阜大学応用生物科学部、静岡大学大学院総合科学技術研究科の協力を得て実施します。



主催 岐阜大学大学院連合農学研究科

【お問い合わせ】 TEL 058-293-2984 E-mail renno@gifu-u.ac.jp

