

食品開発展2023記念セミナープログラム

会場：東京ビッグサイト会議棟 受付：会議棟6F 申込締切：9月25日

※一度ご入金いただいた受講料は返金いたしかねますのでご了承ください。

10月4日(水)

A 細胞食品・ 精密発酵食品の 開発を巡って	1講座5000円(通じ8000円)	①細胞性食品・精密発酵など「細胞農業」の動向	
		10:20 ▼ 11:35	特定非営利活動法人 日本細胞農業協会 理事 岡田 健成 近年、低環境負荷な食料として、細胞から作られた肉類である培養肉や、微生物を用いてミルクや油などを作る 精密発酵が注目されている。これらの細胞から農産物・水産物を作ることを「細胞農業」と呼ぶ。本講演ではこの 細胞農業について近年の技術動向や社会動向について総合的に俯瞰し、その概要をわかりやすく解説する。
B 抗ストレス食品で 伸びる睡眠改善・ 機能性表示食品で	1講座5000円(通じ8000円)	②細胞性食品・いわゆる培養肉の現状と課題	
		11:45 ▼ 13:00	一般社団法人 細胞農業研究機構 代表理事 吉富 愛望 アビガイル 細胞を培養することで資源を生産する細胞農業や、その分野でシンガポールや米国にて販売が開始されている細 胞性食品（いわゆる「培養肉」）について、当該分野の可能性や社会実装の進捗及び課題について紹介する。
C 微生物検査と 安全確保する正しい 衛生を	1講座5000円(通じ8000円)	①ストレスが体に与える影響と抗ストレス食品の開発	
		14:00 ▼ 15:15	静岡県立大学 茶学総合研究センター 客員准教授 海野 けい子 ストレスを受けると生体ではそれに対応した反応が起こるが、うまく適応できない場合には自律神経の乱れや不安、「うつ」等が生ずる。緑茶のストレス軽減効果には、テアニンやカテキン、カフェインが複合的に関与していると考えられている。これらストレス軽減のメカニズムから抗ストレス食品開発に迫る。
D 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	②睡眠の謎に挑む～基礎研究から睡眠ウェルネスへ～	
		15:30 ▼ 16:45	筑波大学 国際統合睡眠医科学研究機構 (WPI-III) 機構長 柳沢 正史 健やかな睡眠は健康と生産性の維持のために必須である。本講演では、なぜ全ての動物が眠るのか？「眠気」の脳 内での実体とは何なのか？などの根本的な謎への探索的基礎研究に加え、在宅睡眠測定サービス InSomnogra による社会実装研究について紹介する。
E 健康志向食品の グローバルトレンド	1講座5000円(通じ8000円)	①食品工場環境の微生物モニタリングの重要性	
		10:20 ▼ 11:35	東京海洋大学 名誉教授 木村 凡 食品工場環境の微生物モニタリングの重要性、国際的なガイドライン、具体的なモニタリング手法について詳細 に解説する。加えて、具体的な事例を交えながら、現場で活用可能な有益な情報を提供する。
F マレーシア・インドネシア ハラル認証総合講座 (社)ハラルジャパン協会セミナー	1講座5000円(通じ8000円)	②HACCPなど工程管理における微生物試験法選択と その検査結果の活用	
		11:45 ▼ 13:00	東京農業大学 教授 五十嵐 静信 目的の多様化する微生物検査に即応した試験法選択の考え方を示すとともに、HACCP制度化における微生物検 査の活用方法の具体例を紹介し、HACCP管理の定着と実行性のある検査体制の確立について解説する。
G 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	①日持向上剤・品質改良剤による賞味期限の延長	
		14:00 ▼ 15:15	奥野製薬工業(株) 総合技術研究部 第十研究室 室長 鈴木 健太 賞味期限は、客観的指標として微生物試験・理化学的試験および外観や風味などの官能評価で決定される。本講演 では、特に日持向上剤を用いた微生物制御・品質改良剤を用いた色調保持による賞味期限延長について紹介する。
H 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	②日持ち向上と美味しさの両立を目指した製剤の使い方	
		15:25 ▼ 16:40	(株)ウエノードテクノ 営業戦略部 開発促進課 加藤 純平 フードロス削減の推進に日持向上剤の存在は欠かせないが、一方で余計な酸味やエグ味が出てしまうという課題 もある。「日持ち×美味しさ」の両立を目指す、日持向上剤の効果的な使い方を紹介する。
I 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	①最新のグローバルトレンドを探るー世界の食品トップ10 トレンド2023	
		10:20 ▼ 11:35	Innova Market Insights 日本カントリーマネージャー 田中 良介 INNOVAが毎年発表しているトップ10トレンド。その2023年版について分かりやすく解説する。日本を含む世界中の食品企業や行政機関が参考にしている、世界スタンダードの情報源であり、一歩先ゆく製品開発やマーケティングに活用できる。
J 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	②海外の先進事例から読み解くプラントベースフードの新潮流	
		11:45 ▼ 13:00	(株)TNC ディレクター／グローバルフードアナリスト 澤村 建造 いま注目の食マーケット最重要テーマである「プラントベース」について、世界各地の食トレンド発信地の情報 を、世界70カ国600人以上に及ぶ現地在住日本人ネットワーク「ライフスタイル・リサーチャー®」が収集し、 TNCが分析した結果を発表する。
K 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	ハラル認証「マレーシアJAKIM」vs「インドネシアBPJPH」を比べ 日本企業のハラルビジネスへの経営判断と参入のタイミングを計る	
		13:15 ▼ 13:55	マレーシアハラル認証（JAKIM）とインドネシアハラル認証（BPJPH）の最新情報を正しく学ぶことでハラルビジネスがわ かります。2024年10月まであと1年。今から間に合うインドネシア対策をしながら、東南アジア、南西アジア、中東・アラブ等 イスラム市場50カ国に輸出・進出・インパウンド・人材採用に活路を見出しませんか？本セミナーでハラル認証と輸出の基 本をマスターできる必見・必聴セミナです。
L 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	①製品輸出セミナー 輸出で勝負!!ハラル認証製品で海外取引先との出会い方と活かし方	
		14:00 ▼ 16:10	(株)ノーパット 代表取締役 久保 勇太 ハラル認証製品で海外取引先との出会い方と活かし方
M 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	②ハラル認証セミナー マレーシアハラル認証JAKIM 取得マニュアル講座 事業会社編	
		16:15 ▼ 17:00	FAN JAPAN (MALAYSIA) SDN BHD 代表取締役 CEO 五木田 貴広 (※会場にてオンライン可能性あり) インドネシアハラル認証BPJPH 取得マニュアル講座 認証取得編
N 目標として フードロス削減による ロングライフ化による	1講座5000円(通じ8000円)	③ハラルビジネスセミナー 2030年に向けた日本のハラルビジネスの戦略・戦術	
		16:15 ▼ 17:00	一般社団法人ハラル・ジャパン協会 BPJPHコンサルタント&監督者 (※会場にてオンライン可能性あり) ハラルビジネスプロデューサー 佐久間 朋宏

10月5日(木)

G パーソナライズ栄養に対応した食品開発	①腸内環境に基づく層別化ヘルスケア食品開発に向けて	
	10:30 ▼ 11:45	(株)メタジェン 代表取締役社長 CEO 兼 慶應義塾大学 先端生命科学研究所 特任教授 福田 真嗣 個々人の腸内環境の違いが、食品摂取時の効果に影響を及ぼすことが近年の研究で続々と明らかになっている。弊社が創業当初より推進してきた、科学的根拠に基づいて個々人の腸内環境に合った食品提案を行う「腸内環境層別化ヘルスケア」の基礎知識と最新情報を紹介する。
	12:40 ▼ 13:55	②パーソナルゲノム情報の栄養・食品分野への応用 (株)ジーンクエスト 代表取締役 岩田 修 一般消費者向けの遺伝子検査の普及により、各個人の食の嗜好性、機能性素材への応答などに関する遺伝的要因を把握できるようになりつつある。本講演では、それら情報の活用事例や今後の展望について紹介する。
	14:10 ▼ 15:25	③個人対応型オーダーメイド栄養“プレシジョン栄養”を可能にする科学・技術とシステム 名古屋大学大学院 生命農学研究科栄養生化学 准教授 小田 裕昭 すべての人が健康で高いQOLを享受する健康長寿社会の実現に個人対応型オーダーメイド栄養“プレシジョン栄養学”が求められている。その基盤となる科学と実践に必要な技術について解説し、そのプラットフォームシステムを概説する。
	15:40 ▼ 16:55	④プレシジョン時間栄養学とその社会実装に向けて 広島大学大学院 医系科学研究科 公衆衛生学 准教授 田原 優 より効果的な食・栄養を摂取するタイミングとしての「時間栄養食」をどう商品開発に活かし普及していくか。さらに、日、週、月、年、ライフステージに合った、個人別の（プレシジョン）時間栄養学はどう研究すべきなのか。
	10:05 ▼ 11:20	①完全栄養食調査から見えてきた市場の現状と将来展望 (株)富士経済 コンシューマービジネス事業部 草野 徹 健康意識が高まる中で栄養素に重きを置いた商品は増加傾向にあり、2022年は“完全栄養食”と呼ばれる食品が注目を集めた。本講演では市場の形成から躍進を遂げた2022年までの流れを辿るとともに、企業の展開や市場の課題から完全栄養食の今後を解説する。
	11:30 ▼ 12:45	②成功する健康機能の訴求ポイントとこれからのウエルビーイングマーケティング (株)インテグレート 代表取締役 CEO 藤田 康人 個別の健康機能を訴求するだけでは生活者に選んでもらえない今、自社の商品や素材の特性をどう伝えていけば生活者に届くか。ウエルビーイングの視点で考える、食品や健康産業におけるマーケティング、ヘルスケア市場の可能性について言及する。
I 広告規制 食品表示	10:20 ▼ 11:35	景品表示法・薬機法・健康増進法による最近の広告規制の現状と対応 (公社)日本広告審査機構 審査部 課長 吉田 崑 健康食品における効能効果を標榜した広告・表示について、主にJAROが審査を行った不適切な広告・表示を元に関係法令に照らし合わせポイントを解説。
J 高齢者栄養延伸に向けた アクトブリッジニア「食と栄養」研究会	13:00 ▼ 13:05	運営委員長ごあいさつ 女子栄養大学 栄養学部 地域保健・老年学研究室 教授 新開 省二
	13:05 ▼ 13:50	健康づくり施策の動向～健康日本21(第三次)について～ 厚生労働省 健康局健康課 栄養指導室 田島 諒子
	14:00 ▼ 14:45	老化に関する長期縦断疫学研究からみた食生活からの認知症予防 国立長寿医療研究センター 老化疫学研究部 部長 大塚 礼
	14:55 ▼ 16:05	《協賛会員による取り組み報告》 ・高齢期に大事な食の多様性をあげるツール「しっかり食べチェック®」の開発 味の素(株)食品研究所 主任研究員 小泉 友範 ・肥満と健康～大規模健診からの報告～ 花王(株)ヘルス＆ウェルネス研究所 主席研究員 森 建太 ・ロコモ・サルコペニア・フレイル予防に！機能性表示食品素材、カネカ・グラボノイドの紹介 (株)カネカ Pharma & Supplemental Nutrition Solutions Vehicle Supplement 部 Marketing & Sales チーム 佐藤 拓民
	16:15 ▼ 17:00	日本人若年女性におけるビタミンD栄養状態の現状と課題 女子栄養大学 栄養生理学研究室 教授 上西 一弘
K 機能性表示食品の科学的根拠と 市場展望	機能性試験の行政要件、論文作成時のポイント、認知機能評価の最新動向、ガイドライン改定：本セミナーは機能性食品の開発について、行政は試験に何を求めるのか、論文作成時のポイント、そして新技術やガイドライン改定情報など開発者の疑問を専門家がわかりやすく解説する。	
	13:00 ▼ 13:55	機能性表示食品制度における臨床試験論文作成の留意点 (株)EPメディエイト 食品開発部 企画コンサルタント課 今中 宏真
	13:55 ▼ 14:50	行政が機能性表示食品に求める科学的根拠について～届出資料事前点検事業並びに相談事業での事例を踏まえて～ (公財)日本健康・栄養食品協会 機能性食品部 部長代理 岩崎 英明
	15:00 ▼ 16:00	アイトラッキング式認知機能評価アプリの開発と臨床応用 大阪大学大学院 医学系研究科 臨床遺伝子治療学 寄附講座准教授 武田 朱公
	16:00 ▼ 17:00	ガイドライン改定のポイントと今後の展望 2025大阪関西万博大阪ヘルスケアパビリオン総合プロデューサー 大阪大学大学院 医学系研究科 寄付講座教授 森下 竜一

10月6日(金)

L 代替たん白食品の開発	1講座5000円(通し16000円)	①微細藻類のたん白質資源としての開発の現状と課題	
		10:20 ▼ 11:35	(株)タベルモ 代表取締役 COO 佐々木 俊弥 土地や水が限られる中、CO ₂ と太陽光を使って持続可能で効率的な生産ができる微細藻類。藻類を基点とした産業構築プロジェクト“MATSURI”が始動し、進展する開発状況を、需給バランスが崩れつつあるたん白質を中心にお概説する。
M 抗老化研究の最先端と機能性食品開発	1講座5000円(通し16000円)	12:30 ▼ 13:45	②マイコプロテインの食品利用の現在地と展望
		14:00 ▼ 15:15	筑波大学 生命環境系 准教授 萩原 大祐 近年、サステナブルな代替食品として菌類を培養して得られるマイコプロテインに注目が集まる。環境負荷、食加工性や美味しさなどの面で優位性があると言われており、我々の取り組みも含めて概説を解説する。
		15:30 ▼ 16:45	③プロテインクライシスに対応する代替たん白の可能性を探る
		10:20 ▼ 11:35	NPO法人日本細胞農業協会 代表理事 東北大学大学院 農学研究科 環境適応植物工学研究室 助教 五十嵐 圭介 動植物の細胞を人工的に培養して農業生産を行う細胞農業。懸念されるプロテインクライシスに対し、従来の農業とは異なるアプローチで課題解決を目指す細胞培養技術について紹介する。
N 未来トクホ・機能性表示食品の開発	1講座5000円(通し16000円)	12:35 ▼ 13:50	④サスティナビリティ実現に向けた代替たん白開発と社会実装
		14:05 ▼ 15:20	早稲田大学 理工学部 教授 朝日 透 本講演では、地球環境にやさしい代替たん白質について、その開発の必要性と先進事例を共有すると同時に、社会実装に向けては「嗜好性」「健康増進」など消費者にとって合理的でわかりやすく、受け入れやすい、食としての価値創出が肝要であることについて解説する。
		10:20 ▼ 11:35	①アンチエイジング食品成分の探索とその機能性の分子基盤
		12:35 ▼ 13:50	九州大学大学院農学研究院 教授 片倉 喜範 本講演では、腸管細胞を介して、間接的に様々なターゲット細胞に対してアンチエイジング効果を示すサプリメント成分の探索とその機能性の分子基盤について、最近の知見を中心に紹介する。
O 美味しいの評価法	1講座5000円(通し16000円)	14:05 ▼ 15:20	②老化ストレス制御によるアンチエイジング食品の開発
		15:35 ▼ 16:50	国立長寿医療研究センター・老化ストレス応答研究プロジェクトチーム・プロジェクトリーダー 清水 孝彦 DNA傷害、酸化傷害、ミトコンドリア機能不全、低栄養などの老化ストレスは加齢に伴い増加する。本セミナーでは老化モデル系での食品素材の老化ストレス制御作用例を紹介し、アンチエイジング食品の可能性を論じたい。
		10:20 ▼ 11:35	③老化細胞除去による加齢病態の改善
		12:35 ▼ 13:50	東京大学医科学研究所 所長、癌・細胞増殖部門 癌防御シグナル分野 教授 中西 真一 本講演では、代謝的特性を利用した老化細胞除去や、自己の免疫を利用して老化細胞除去、さらには老化細胞の炎症形質を改善する技術に関する最近の知見を紹介し、老化細胞を標的としてヒトの加齢病態を改善できるかどうか議論したい。
P 新規機能性食品開発	1講座5000円(通し16000円)	14:05 ▼ 15:20	④NAD(ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド)による老化制御と機能性食品開発
		15:35 ▼ 16:50	富山大学学術研究部 医学系分子医学理学講座 教授 中川 崇 NAD(ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド)が老化の制御因子であることが明らかとなり、加齢で低下するNADを補充してやるNAD補充療法が抗老化の手段として注目を集めている。本講演ではNADによる老化制御機構とNAD補充療法での機能性食品開発について説明する。
		10:20 ▼ 11:35	①疾病リスク低減表示食品の今後
		12:35 ▼ 13:50	公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 特定保健用食品部長 土田 博 導入以来18年が経つが、疾病リスク低減表示の許可取得はわずかである。疾病リスク低減表示とは何か、通常のトクホの許可と何が違うのかを解説し、当協会による申請支援の状況をお伝えする。「健康寿命の延伸」に寄与する疾病リスク低減表示の可能性を探る。
Q 新規機能性食品開発	1講座5000円(通し16000円)	11:45 ▼ 13:00	②転換期を迎えた機能性表示食品 —今後の市場発展のための課題を探る
		14:00 ▼ 15:15	(株)グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 猛 制度スタート以来初となる、機能性の科学的根拠の不備による措置命令は制度運営にどのような影響をもたらすだろうか。また、届出ガイドラインの改正に伴い、研究レビューの質への要求は高まっており申請に当たっては対応が必要だ。一方、諸外国のヘルスクラーム制度と比べると、機能性表示食品制度は可能性を秘めており海外からも注目される。転換期を迎えた機能性表示食品の可能性を探る。
		10:20 ▼ 11:35	①味とおいの同時分析による風味成分情報の一元化
		12:35 ▼ 13:50	九州大学大学院 農学研究院 准教授 田中 充 現状の食品分析法において、味成分とおい成分を同時に分析することは極めて困難である。本講演では、演者らが開発した気相系と液相系の成分を同時に分析することが可能な新たな質量分析法について紹介する。
R 新規機能性食品開発	1講座5000円(通し16000円)	14:00 ▼ 15:15	②フードテックによる食感創成と食感分析
		15:30 ▼ 16:45	東京電機大学 工学部 生命科学系 教授 武政 誠 食感は自在に設計することも、また分析することも困難である。フード3Dプリンタやディープラーニングといったフードテック分野の最新技術を応用することで、食感創成や食感分析で何が実現できるのか、我々の取り組みを紹介する。

販售發展2023記念セミナー申込方法

WEB申し込み
<https://hijapan.info>

- WEBにてお申し込みいただき、請求書と聴講券をマイページからダウンロードしてください。
 - QRコード付き聴講券をプリントアウトして、セミナー会場受付(会議棟6F)にご持参ください。
 - セミナーのお申し込み締め切りは9月25日となっておりますが、席には限りがありますので、お早めにお申し込みください。当日の残席状況はWEBでご確認いただけます。(聴講料は税別価格になります)