

10月15日(水)		
最新の肥満抑制研究	A プロバイオ・プレバイオによる	1講座6000円通し10000円 10:00 ▼ 11:20 ①肥満を抑える新たな腸内細菌の解明 東京農工大学 大学院農学研究科 テニュアトラック准教授 宮本 潤基 我々が生命を維持するための食事が、腸内細菌の構成を制御する重要な因子の一つであることが明らかにされ、食の重要性が再認識されている。本講演では、過剰な炭水化物の摂取に伴う肥満を制御する腸内細菌の働きについて紹介する。
		11:30 ▼ 12:50 ②新規プレバイオティクスによる抗肥満作用の発見 国立研究開発法人理化学研究所 生命医学研究センター チームディレクター 大野 博司 我々は、酢酸を大腸に届けることができる水溶性酢酸セルロースを摂取すると、腸内細菌の糖代謝能を変化させることで、消化管からの糖質吸収が抑えられ、肥満を改善することを明らかにした。
開発	B フェムケア・オムケア食品の	1講座6000円通し10000円 13:40 ▼ 15:00 ①女性の健康に関わる女性ホルモンと食品 群馬大学 食健康科学研究所 准教授 井手野 由季 女性の健康を生涯にわたり左右する内因性の女性ホルモンであるエストロゲンとそのエストロゲンと類似の作用を有する大豆食品(大豆イソフラボン)を中心に、ライフコース疫学の立場から女性の健康について概説する。
		15:15 ▼ 16:45 ②フェムケア・オムケアにおけるテストステロンの重要性 順天堂大学大学院 医学研究科主任教授、順天堂医院 副院長 堀江 重郎 フェムケア・オムケアにおいて、テストステロンは性差を超えて心身の健康に関与する重要なホルモンである。本講演では、加齢やストレス、代謝に及ぼす影響と最新知見、おすすめのサプリメントを紹介する。
削減を目指して	C 賞味期限延長によるフードロス	1講座6000円通し10000円 10:00 ▼ 11:20 ①賞味期限の延長に必要な微生物制御の基礎と応用 東京海洋大学 食品微生物学研究室 教授 高橋 肇 食品の腐敗防止には微生物の混入防止と増殖抑制が重要である。本講演では、微生物の増殖抑制に関する基礎知識と殺菌により生じる損傷菌のモニタリング法、新たなパッケージングによる賞味期限延長法について紹介する。
		11:30 ▼ 12:40 ②賞味期限延長のための添加物・素材の効果的利用 (株)タイショーテクノス 開発部 次長 阿久根 滋、研究所 食品グループ 主任研究員 藤田 潤平 賞味期限は品質劣化要因に基づき設定される。本講演では微生物制御に効果的な保存料・日持向上剤を中心に特性と使用例を紹介し、フードロス削減につながる添加物・素材の効果的活用法を解説する。
多様な機能と利用	D 研究進むS-アリルシステイン(SAC)の	通し12000円 13:10 ▼ 13:30 ニンニクに含まれる機能成分S-アリルシステイン(SAC)の基本情報 SAC研究会事務局
		13:30 ▼ 14:30 【基調講演】 外的刺激による細胞内活性酸素の役割 同志社大学大学院 生命医科学研究科 教授 市川 寛
		14:40 ▼ 15:40 【基調講演】 S-アリルシステインで拓く脳の健康： ニンニクの機能性と食品素材としての可能性 日本大学 薬学部薬理学研究室 小菅 康弘
		15:40 ▼ 16:00 脳疲労要因の炎症物質産生に対するSACの抑制効果 備前化成(株) 研究開発本部 フードサイエンス課 江口 良二
		16:00 ▼ 16:10 SACの抗糖化効果と医療機関専用サプリメントの展開 セリスタ(株) 代表取締役 伊藤 承正
		16:10 ▼ 16:20 超希少成分を濃縮！機能性表示にも対応した発酵SACEキス末 備前化成(株) 営業本部 営業課 神谷 崇大
食マーケティング	E これからの食マーケティング	1講座6000円通し10000円 10:00 ▼ 11:15 ①AIが変える食品開発:世界の最新事情とトレンド イノバー マーケット インサイト 日本カンントリーマネージャー 田中良介 AIの進化が食品開発を劇的に変えつつある。素材の探索、健康対応、新フレーバーの創出、食感の最適化、個別ニーズへの提案まで実用化は着々と進む。商品開発・マーケ現場で役立つ世界最前線の事例と今後の展望を紹介する。
		11:25 ▼ 12:40 ②サステナブルな食品の判断基準と表示ルール、 ブランディングの今後 クオックロップ(株) 執行役員 グローバル事業本部長 伊地知 のぞみ 昨今SDGsに関連する商品訴求が氾濫しているが、その判断基準や表示ルールは明確でない。グローバル基準に沿って多角的な環境価値を可視化することで「なんとなくエコ」ではない判断基準ができ、販路開拓、顧客接点強化などの価値創出が可能になる。
アクティブシニア「食と栄養」研究会	F アクティブシニア「食と栄養」研究会	通し12000円 13:00 ▼ 13:20 アクティブシニア「食と栄養」研究会 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、アクティブシニア「食と栄養」研究会 運営委員長 新聞 省二
		13:20 ▼ 14:10 認知症・フレイル予防における栄養の重要性 東京大学大学院 医学系研究科 老年病学教授、東京大学医学部附属病院 認知症センター長 小川 純人
		14:20 ▼ 15:10 中ナトカリ比を用いた循環器管理 東北大学大学院 医学系研究科 公衆衛生学専攻 公衆衛生学分野 教授 寶澤 篤
		《協賛会員による取り組み報告》 ジヒドロカプシエイト、カプシノイド類の機能と可能性について 味の素(株) アミノ酸部ウェルネスグループ 長谷川 達也
		アクティブシニアに向けたカネカの機能性食品素材のご紹介 (株)カネカ Pharma & Supplemental Nutrition Solutions Vehicle Supplement Strategic Unit 企画グループ 開発チーム 主任 佐藤 拓民
		16:10 ▼ 17:00 保健機能食品の動向 消費者庁食品表示課保健表示室 室長 今西 保

10月16日(木)		
食品開発はどう変わるか	G 栄養プロファイリングシステムの導入で	1講座6000円(通し10000円) 10:00 ▼ 11:20 ①「日本版包装前面栄養表示」導入の動向 東京農業大学総合研究所 参与・客員教授 石見 佳子 食品の栄養成分表示は、通常食品の裏面に表示されているが、消費者にとっては分かりにくい等の意見も寄せられている。そこで消費者庁は、国の栄養政策並びに国際情勢を踏まえ、食品の包装前面栄養表示に関する検討会を実施した。本講演では、検討会の内容を中心に解説する。
		11:30 ▼ 12:45 ②「健康にアイデアを」の実現へ～明治栄養プロファイリングシステム(Meiji NPS)で挑む、栄養価値の見える化～ (株) 明治 研究本部 研究企画部 栄養評価G 主任研究員 若山 諒大 栄養価値の見える化は、栄養に関する商品改良の第一歩である。Meiji NPSは、栄養成分や食素材の量から、食品の栄養価値を評価する指標として開発した。本講演では、栄養を取り巻く環境や、演者の研究事例を交えながら、栄養に対する株式会社 明治の取り組みについて紹介する。
リスク管理	H 重要性高まる食物アレルギーの	1講座6000円(通し10000円) 14:00 ▼ 15:20 ①食物アレルギーコントロール®プログラムの確立と妥当性確認のための検査法 シーアンドエス(株) セールス部門 シニアスーパーバイザー 津田 訓範 食物アレルギー患者は増加傾向にあり、食物アレルギー混入防止のための取り組みが求められている。そこで、科学的根拠のある食物アレルギーコントロール®プログラムの確立方法について、事例を含め紹介する。
		15:35 ▼ 16:55 ②食物アレルギー表示のリスクアナリシスと展望 星薬科大学 薬学部 創薬科学科 創薬科学科長・教授 穂山 浩 先進国を中心に食物アレルギーは社会問題化している。内閣府令で定める8品目(卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)については特定原材料と呼び、すべての流通段階での表示を義務付けている。食物アレルギー表示のリスクアナリシスと展望について概説する。
機能性研究最前線	I プレバイオティクスの	1講座6000円(通し10000円) 10:00 ▼ 11:20 ①食物繊維の生理効果と腸内細菌:単菌から菌種間相互作用へ 群馬大学大学院 食健康科学研究所 准教授 杉山 友太 腸内細菌は食物繊維の生理効果に密接に関与するが、そのメカニズムの一つとして食物繊維を介した菌種間相互作用の重要性が示唆され始めている。本講演では、腸内細菌の食物繊維の生理効果への関与について単菌から菌種間相互作用まで、最新の研究を紹介した。
		11:30 ▼ 12:50 ②プレバイオティクスによる常在菌制御に基づく「第3のヘルスケア」の提唱 藤田医科大学 医学部 医科プレバイオティクス講座教授、(株) バイオンスラボ代表 (藤田医科大学発 腸活啓発ベンチャー) 栃尾 巧 共生細菌に着目しプレバイオティクスで制御することで健康を達成していくことを「第3のヘルスケア」として提唱する。
食品業界の新トレンド	J ブランディング×知財	通し10000円 13:30 ▼ 14:40 ブランド・クリエイティブ×知財という新たな選択肢 (株) エンビジョン 代表取締役 井上 大輔、COO 兼 CBO 藤巻 功
		14:50 ▼ 16:00 既存市場を切り拓く知財権ミックス戦略 ナビジョン国際特許事務所 代表弁理士 石川 克司、顧問弁理士 春名 真徳
注目のダイエット	K 機能とダイエット	1講座6000円(通し10000円) 10:00 ▼ 11:15 ①食によるウェイトマネジメントのグローバルトレンド (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 「地中海食」や「高たんぱく食」「低GI食」「ケトジェニック食」など、さまざまな視点からの食事が科学的根拠に基づき、世界各国で高く評価されているなか、GLP-1受容体作動薬の普及が、体重管理の考え方や食行動に新たな影響を与えている。食と医療が交差する現在、ウェイトマネジメントの新たな潮流を展望する。
		11:25 ▼ 12:45 ②希少糖の腸ホルモンGLP-1促進を介した抗肥満作用 京都府立大学 大学院生命環境学研究所 岩崎 有作 美味しいものに溢れた現代、肥満の原因「食べ過ぎ」を予防することは容易でない。本講演では、低カロリー希少糖が近年注目される抗肥満ホルモンの腸 GLP-1を分泌促進して過食・肥満を予防する効果を紹介する。
信頼される科学的根拠と評価系について	L 機能性表示のいま、とこれから	1講座6000円(通し10000円) 13:00 ▼ 13:50 機能性表示食品の現状と課題～PRISMA2020への対応を含めて 公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 機能性食品部長 菊地 範昭
		13:50 ▼ 14:50 科学的根拠にもとづく世界標準の抗ストレス効果の実験系: Trier社会的ストレステスト(TSST) 帝京科学大学 教育人間科学部 学部長、同大学院医療科学研究科 教授 津田 彰
EPMイベントセミナー	M 女性のエイジングとマイクロバイオームの変化からみた新しい女性ヘルスケアの展望	15:00 ▼ 16:00 医学博士 産婦人科医 日本更年期と加齢のヘルスケア学会 副理事長 吉形 玲美
		16:00 ▼ 17:00 食品ヒト試験のあり方の検討ー日本抗加齢協会の機能性表示食品制度における役割 特定非営利活動法人 日本抗加齢協会 事務局長 細山 浩

10月17日(金)		
M 広告・規制	1講座5000円	医師から推薦を貰うのは違法？ サプリ・健康食品のプロモーション規制について 丸の内ソレイユ 弁護士・薬剤師 小池 章太 昨今、サプリメントを含む健康食品について、専門家である医師を介して販売をするという販促方法が増えている。医師に推薦してもらうこと自体は違法ではないものの、やり方を間違えば、薬機法、景表法等の法令に違反する可能性がある。本講演では、医師を紹介する方法含め、サプリ・健康食品のプロモーション規制について、弁護士が解説する。
	10:00 ▼ 11:15	
N 改審機能の開発	1講座5000円	脳を若返らせる食品科学 ～認知症予防の新たな挑戦～ 大阪公立大学大学院 医学研究科 梅田 知宙 高齢化が進む中、認知機能低下への対策が社会的課題となっている。本講座では、脳の老化を防ぎ若返らせる食品成分の新たな研究成果について紹介する。
	11:25 ▼ 12:45	
O 機能性	1講座6000円(通し10000円)	①ポリフェノールのGLP-1分泌促進による 肥満抑制・血糖値抑制機能の解明 神戸大学大学院 農学研究科 准教授 山下 陽子 GLP-1は消化管から分泌され、膵臓のインスリン分泌を促すインクレチンホルモンの一種である。近年は、糖尿病治療薬の作用点としても注目を集めている。本セミナーでは、ポリフェノールのGLP-1分泌を介した糖尿病・肥満予防効果について紹介する。
	13:40 ▼ 15:00	
	15:15 ▼ 16:35	②タンパク質・ペプチドによるGLP-1分泌促進と生理機能の解明 北海道大学大学院 農学研究科 准教授 比良 徹 GLP-1は血糖上昇抑制、食欲抑制作用を持つ消化管ホルモンで、その分泌は食事摂取によって促進される。本講演では、タンパク質、その分解物(ペプチド、アミノ酸)によるGLP-1分泌調節機構と、その生理作用について紹介する。
P 美味しさの開発	1講座6000円(通し20000円)	①香りのデジタル化による風味設計技術の高度化 味の素(株) 食品事業本部 食品研究所 Executive Specialist 伊地知 千織 我々は食品を構成する匂い物質や食品の複雑な香りを、匂いを受容する嗅覚受容体活性を指標としてデジタル化し、データベースを構築した。これを数理解析に供し、食品風味設計の高度化・自動化を図る技術開発について紹介する。
	10:00 ▼ 11:20	
	11:30 ▼ 12:50	②味・匂いの分子感知メカニズムを応用する フレーバーデジタル解析技術 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐 味と匂い(フレーバー)は、約430種類のヒト味覚・嗅覚受容体の応答データを取得することで、分子レベルで客観的かつ定量的に解析できる。フレーバー知覚の分子メカニズムとともに、そのようなデジタル解析技術を紹介する。
	13:50 ▼ 15:10	③美味しさの可視化による食のデザイン最前線 (国研) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 食品健康機能研究領域長 日下部 裕子 食品のおいしさは、五感の相互作用や、口にしてから飲み込むまでの味わいの変化にある。本講演では、農研機構で行っている、ヒトの知覚と食品の味・香り・食感の特徴を統合的に捉えた、おいしさの本質に迫る取り組みを紹介する。
	15:25 ▼ 16:45	④食感解析AIと3Dフードプリンタによる新食感の開発 山形大学大学院 理工学研究科 准教授 小川 純 演者らはこれまでに食感解析AI「Gel Biter」や3Dフードプリンタの開発を通じて、食感・形状評価と調理のシステム的な融合を実現してきた。本講演では、生成AIを活用した更なる可能性を踏まえ、次世代の食品開発ツールの方向性について述べる。
Q 今後を拓く	通し10000円	日本のハラルビジネスの現状を総括し、市場の動き、今後の課題について触れる。さらに国別のハラル認証の違いや、輸出拡大が期待されるインドネシアでの日本のハラル認証食品の成功のポイントを事例から見ていく。 最新のハラル認証食品の市場動向と輸出国別認証の違い (一社)ハラル・ジャパン協会 代表理事 ハラルビジネスプロデューサー 佐久間 朋宏
	10:00 ▼ 11:10	
	11:10 ▼ 12:20	注目のインドネシアハラル認証と市場での成功のポイントを事例から考える Japan Halal Business Association (JHBA) インドネシア支社 ハラルコンサルタント & スーパーバイザー リナ・セティアニングルーム
R 食マーケティング	1講座6000円(通し10000円)	①健康セグメント別「健康・長寿への関心度」から これからの健康マーケティングを見直す (株)インテグレート 代表取締役CEO 藤田 康人 ウェルネス市場のターゲットは今や高齢者だけではなく、若年層にまで広がっている。ただし、従来通りの個別課題に対応する機能を訴求するだけでは、もはや生活者は関心をもたない。本セミナーでは「ウェルネストrend白書 vol.4」で新たに浮彫りになった各セグメントの欲求や認知率などから、これからのウェルネスマーケティング戦略の方向性を読み解く。
	13:30 ▼ 14:50	
	15:00 ▼ 16:20	②「健康ニーズ基本調査」長期の時系列変化より 今後の健康ニーズを探る (株)日本能率協会総合研究所 経営・マーケティング研究部 事業責任者 荒木 千愛 一般生活者を対象に、1998年から毎年実施している「健康ニーズ基本調査」。本セミナーでは、最新の健康トレンドワードや生活者の行動実態を紹介し、さらに27年にわたる時系列データから、これからの生活者の健康ニーズの「兆し」を探る。
S プライベートセミナー (受付・会場:会議棟 7F) 事前登録制・聴講無料		
10月16日(木)14:00～15:45 オムニアクティブ・ユニキス セミナー 眼の健康の向上:アイケア市場の最新動向、研究、サステナビリティ (逐次通訳付) VP of Global Scientific and Regulatory Affairs at OAHT Dr. Deshanie Rai		
・アイケア市場の最新動向 ・ルテインとゼアキサンチンの重要性和最新知見 ・オムニアクティブ社の取り組み (SDGs/BCP/品質管理/安定供給) ・ルテマックスシリーズのPRISMA 2020に準拠した機能性表示 (FFC) に関する最新情報		