

10月14日(水)		
A 次世代食品の開発	1講座 6,000円(通し10,000円)	10:00 ▼ 11:10 ①感覚栄養学による次世代機能性食品の開発 芝浦工業大学 教授／(株)感覚栄養学研究所 CTO 越阪部 奈緒美 感覚栄養学は、味覚や嗅覚等の感覚刺激が生理機能に及ぼす影響を解明する学問である。本講演では、五感を介して代謝や自律神経を調節し、心身の健康を支える次世代機能性食品の開発アプローチとその可能性を解説する。
		11:20 ▼ 12:30 ②AI/DXニュートリションが拓く次世代食品開発 — 個人の健康状態を読み解き、未来の食を設計する — 東京大学 プラネタリーヘルス研究機構 特任教授 高橋 伸一郎 血中アミノ酸などの生体情報とAIを活用し、個人の健康状態に応じた次世代食品開発の可能性を紹介する。
B 美味しさの開発	1講座 6,000円(通し15,000円)	10:10 ▼ 11:20 ①AI時代の食感評価 ～食感ビッグデータの簡便取得とその応用～ 東京電機大学 教授 武政 誠 食感是多様で評価が困難とされている。機器分析と官能評価結果のギャップが大きいことは評価条件が全く異なるケースも多い。本講演では大量の計測を容易に実現し深層学習に基づき分類や生成AIへの応用事例を紹介する。
		11:30 ▼ 12:40 ②ヒト感覚メカニズムに基づく代替食品風味の設計・評価技術 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐 ヒト味覚・嗅覚受容体の応答評価技術とともに、代替食品の「らしさ」を客観的・定量的に評価できる最新の風味解析AI技術を紹介する。人種や経験に依存せず、食品開発、品質管理、営業マーケティングなどへの応用が可能である。
C AIエージェントによる商品開発の未来	1講座 7,000円	15:00 ▼ 16:20 食品開発は“個別最適”から“全体最適”へ ～市場・生活者理解とAIエージェントがつなぐ商品開発プロセスの未来～ (株)NTTデータ インダストリ統括本部 食品CPG 事業部 Senior Director 浅野 吉宏 (株)NTTデータビジネスシステムズ 第2ITソリューション部 統括グループマネージャー 中島 篤史 (株)インテージ データドリブン推進本部 デジタル戦略ユニット ビジネス企画室 室長 今井 康善 食品開発では、市場・生活者理解、商品企画、研究開発・具体化、実現性評価が部門ごとに分断され、経験や勘に依存した判断や手戻りが生じやすい状況がある。本講演では、市場・生活者データとAIエージェントを連携し、商品コンセプト創出から企画具体化・実現性評価までを一気通貫でつなぐ商品開発プロセスの未来を紹介する。
D 食品の事故防止	1講座 6,000円	10:10 ▼ 11:20 最近の食品リコール事例から学ぶ品質トラブル防止の実践 東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 教授 松本 隆志 最近の食品リコール事例と分析結果を基に、発生要因や傾向を整理する。製造工程だけでなく、商品設計や原材料調達を含めたサプライチェーン全体の視点から、品質保証と品質トラブル防止の実践策を解説する。
E フードロス削減のための賞味期限の見直し	1講座 6,000円(通し15,000円)	11:30 ▼ 12:40 ①減塩、低糖下での期限延長のための日持向上剤・保存料の使い方 奥野製薬工業(株) 総合技術研究所 ライフソリューション領域 川田 仁志 近年、フードロス削減が課題となり、賞味・消費期限延長への取り組みがなされている。そこには「美味しさ」だけでなく、減塩などの「健康志向」が求められる。これらのニーズに対する、日持向上剤・保存料の利用法を考察する。
		13:40 ▼ 14:50 ②リスクベースの消費期限設定をどう進めるか — 第1歩として、チルド食品の主要ハザードの「増える条件・増えない条件」の理解 — 東京海洋大学 名誉教授 木村 凡 2025年の期限表示ガイドライン改定とEUの考え方を踏まえ、従来の腐敗菌に加え、リステリアやボツリヌス菌Ⅱ群等の病原菌ハザードを考慮した、リスクベースの消費期限設定を解説する。
		15:05 ▼ 16:15 ③賞味期限延長に資する酸化制御：とくに脂質酸化制御を中心に 東北大学 大学院 農学研究科 研究科長・教授 仲川 清隆 脂質をはじめとする食品や生体成分の複雑な酸化情報の精緻化、そしてその理論に基づく制御を研究ライフワークとして取り組んでいる。本講演では、食品の賞味期限延長等のための酸化制御技術について紹介する。

10月14日(水)		
F 健康 進展する腸内細菌研究と	1講座 6,000円(通し10,000円)	13:30 ▼ 14:40 ①腸内細菌代謝物(ポストバイオティクス)研究の最新動向 京都大学 大学院 農学研究科 教授 小川 順 食事成分の腸内細菌代謝物「ポストバイオティクス」は、食品の潜在的健康増進機能を顕在化する機能分子である。腸内細菌叢の個人差がもたらす栄養状態の差異を補完するツールとしても期待されるポストバイオティクスの最新研究動向を紹介する。
		14:55 ▼ 16:05 ②次世代食品開発に向けた腸内細菌研究の最前線 — 発酵性食物繊維と短鎖脂肪酸が拓く精密栄養学 — 医薬基盤・健康・栄養研究所 副所長 ヘルスメディカル微生物研究センター長 國澤 純 発酵性食物繊維と腸内細菌が生み出す短鎖脂肪酸に着目し、その産生機構と個人差の理解に基づく精密栄養学の最新動向を紹介する。さらに、健康価値の高い次世代食品開発への応用可能性について解説する。
10月15日(木)		
G フェムケア・オムケア	1講座 6,000円(通し10,000円)	10:00 ▼ 11:10 ①男性の健康に影響をもたらす食品成分とは？ ～生成AI活用によるアプローチ～ 千葉科学大学 大学院 薬学研究科 薬理学 准教授 片岡 智哉 男性ホルモンの健康への重要性は研究成果とともに年々増している。今回、人工知能(AI)を用いた男性ホルモンに影響をもたらす食品成分についての調査と、各成分に関する論文をPubMedを用いて調査した結果を提示する。
		11:20 ▼ 12:30 ②女性の健康を理解する — ライフステージと性差の視点から — 国立成育医療研究センター 女性の健康総合センター センター長 小宮 ひろみ 女性の健康は、ライフステージや性差に応じて変化し、求められる健康支援も異なる。本講演では、女性の健康を科学的に理解し、食品開発の研究・開発に活かすための視点と今後の可能性を紹介する。
H 食マーケティング	1講座 6,000円(通し10,000円)	10:10 ▼ 11:20 ①食のグローバルトレンド2026に見るこれからの食品開発 (株)インテグレート 代表取締役CEO 藤田 康人 生活者の食と健康への関心が高まる中、グローバルヘルスケアトレンドは今どこに向かっているのか。海外展示会から見た最新の潮流を紐解き、日本市場での食品開発の方向性と、生活者への価値の伝え方を解説する。
		11:30 ▼ 12:40 ②販促・マーケティングのための「伝わる価値」設計 ～感性をデータに、嗜好に科学を～ (株)味香り戦略研究所 COO 取締役副社長 兼 コンサルティング事業部長 早坂 浩史 感性価値を客観的にデータ化し、消費者の嗜好と結びつける。販促・マーケティングで本当に「伝わる価値」をどう設計するか、感性データ(モノ)と嗜好(ヒト)の両面から具体的な手法を紹介する。
I 知財権の警告への対処法	通し10,000円	13:40 ▼ 16:10 「知らなかった」では済まされない —食品企業のための知財権と訴訟リスクへの対応— 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 日々の備えと有事の初動が明暗を分ける—特許訴訟のリスクを低減するための予防対策と初動対応の実務 弁護士法人HIRAKU 代表・社員弁護士 三品 明生
		第一部では弁理士が食品分野の知財権と訴訟リスクを、第二部では弁護士が特許訴訟リスクを低減するための実践的対応を解説。有事の明暗を分ける知識を、二部一貫で習得できる実務型セミナー。「備え」と「初動」が企業を守る。
J ライフステージに着目した食品機能研究	通し12,000円	13:00 ▼ 14:00 小児の健康食品へのハードル イービーエス(株) 医療法人土屋小児病院 小児科 東京女子医科大学病院 小児科 鶴田 敏久 生物学的年齢が示す老化制御の活路 ～日本の食文化に眠る長寿の鍵～ (株)Rhelixa 代表取締役社長 仲木 竜 口腔から始まる免疫戦略 ～唾液IgAと食品が拓く粘膜免疫の未来～ 神奈川歯科大学 病理・組織形態学講座 環境病理学分野 教授 梶木 恵一 食品機能研究における研究デザインと統計解析 東京大学大学院 医学系研究科 公共健康医学専攻 生物統計学分野 教授 松山 裕
		発達から加齢までを捉える多様な生体指標と統計解析の進め方について解説

10月16日(金)		
K ハラール市場展望	通し10,000円	10:10 ▼ 11:40 ジャパンサプリ、ジャパンフードをハラール活用で輸出・進出の推進力に！～いまこそハラールが活きたとき～ (一社)ハラール・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 2030年農林水産品輸出5兆円に向けてのハラール食品市場への挑戦～農林水産省も本格的にバックアップ～ 農林水産省 輸出・国際局 規制対策グループ 国際専門官 小山 実
		11:40 ▼ 12:30
L 日本人の栄養の課題	1講座 6,000円(通し10,000円)	13:30 ▼ 14:40 ①最新の栄養疫学研究から見る日本人の食生活の課題 東京大学 大学院 医学系研究科 公共健康医学専攻 社会予防疫学分野 助教 篠崎 奈々 日本人は何をどれだけ食べ、その食生活にはどんな特徴があるのか。本講演では最新の栄養疫学研究をもとに、栄養素・食品・料理・食行動・フードリテラシーなど多角的視点から日本人の食生活の実態と課題を解き明かす。
		14:50 ▼ 16:00 ②日本人の食事摂取基準2025年版のポイントと 栄養機能食品制度の改正～日本人の栄養摂取の課題 東邦大学 医学部 社会医学講座 予防医療学分野 教授 朝倉 敬子 日本人の食事摂取基準は、厚生労働省が策定する適切なエネルギー・栄養素摂取量に関するガイドラインで、5年に一度改定される。本講演では最新版のポイントと、それを踏まえた栄養素等表示基準値の見直しなどについて紹介する。
M 抗疲労・抗老化食品の開発	1講座 6,000円	10:00 ▼ 11:10 抗疲労∞抗老化トータルリペアプロジェクトによる 抗疲労・抗老化食品開発へ 神戸大学 大学院 科学技術イノベーション研究科 特命教授／Integrated Health Science(株) 代表取締役／(一社)日本疲労学会 理事長 渡辺 恭良 抗疲労と抗老化に共通しているコアメカニズム：抗酸化、抗炎症、修復エネルギー産生増進、オートファジー促進、AGEs減少、RAGEシグナル阻害、自律神経系活性回復などのマーカーを総合的に評価し健康状態を可視化する新指標・健康関数により「トータルリペア」を目指すこれからの食品開発について解説する。
		11:20 ▼ 12:30 ①オートファジー研究の社会実装と アンチエイジングヒト試験 早稲田大学 人間科学学術院 教授／博士(医学) 原 太一 (株)AutoPhagyGO 代表取締役 石堂 美和子 オートファジー研究の最新知見と食品分野への応用可能性を概説する。あわせて、オートファジー活性化を目指したヒト介入試験の成果を紹介し、健康寿命延伸に向けた機能性食品開発と社会実装の展望を議論する。
N アンチエイジング研究最前線	1講座 6,000円(通し20,000円)	13:10 ▼ 14:20 ②ジェロサイエンス研究における機能性食品開発 順天堂大学 大学院 医学研究科 食と生殖機能先端研究講座 特任教授 清水 孝彦 Hallmarks of Agingの提唱を基盤とした老化制御研究がヒトへ応用されるジェロサイエンス研究時代が到来している。本セミナーでは、食品成分を中心にアンチエイジング研究の最新動向を紹介し、今後の展望について議論したい。
		14:30 ▼ 15:40 ③老化細胞除去による老化制御の課題と 食品成分への期待 順天堂大学 大学院 医学研究科 循環器内科学 教授 南野 徹 老化細胞は加齢関連疾患の重要な基盤病態として注目されている。本講演では老化細胞除去研究の最新知見と課題を概説し、食品成分による老化制御の可能性と今後の展望について考察する。
		15:50 ▼ 17:00 ④活性化されたミトコンドリアを維持して若返りを目指す 東京工科大学 教授 佐藤 拓己 ミトコンドリアの活性を高く維持することが、アンチエイジングの中心だ。食成分によってミトコンドリアを高く維持できれば、アンチエイジングに貢献する。本講演では活性化剤としてケトン体、抑制剤として果糖を概説する。