

10月23日(水)	
A 食マーケティング	<p>2024グローバル食市場TOP10トレンド～食品企業の成長戦略を握る鍵</p> <p>イノバ 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 Innovaが毎年発表するTOP10トレンドの注目の最新版。製品開発や海外進出の成功に欠かせないヒントを詳しく解説！食品企業の近未来戦略につながるグローバルスタンダードの情報源。</p>
	<p>世界の長寿地域「ブルーゾーン」から学ぶ これからの食の設計とマーケティング</p> <p>(株)インテグレート 代表取締役CEO 藤田 康人 人生100年時代と言われる今、食と健康に対する消費者の意識が高まっている。プラントベース食品や完全栄養食などの新たなテーマが注目を集めているが、長い人生をウェルビーイングに生きていくために本当に必要な食と健康の在り方はどのようなものか？世界の長寿地域として注目されるブルーゾーンの食事から、これからの食とヘルスケア市場について考えていく。</p>
B 2024注目の市場	<p>2024年日本のハラルビジネスの現状と課題</p> <p>(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 日本のハラルビジネスの現状を総括し今後の課題について触れる。さらにインドネシアBPJPH、マレーシアJAKIMなど各国のハラル認証はどのような利点があるか、目的とするビジネス展開による最適な認証とは一。</p>
	<p>フェムケア・オムケアサプリ市場 女性・男性特有の健康課題解決商品の現状と課題</p> <p>(株)富士経済 フード&ヘルスケア事業部 主任 西山 洋介 女性特有の健康課題を解決する「フェムケア市場」が急拡大しており、更には女性だけでなく男性特有の健康課題解決商品「オムケア市場」においても、女性同様に啓発活動が進んでいる。富士経済では、これらの分野においてデータの少なかつたサプリメントに絞る市場調査を行った結果を発表する。</p>
C 食品の開発	<p>精密栄養学(プレジジョン栄養学)の今後とそれを支えるゲノム、エピゲノム情報</p> <p>女子栄養大学 教授 加藤 久典 その人の特徴に加えて、その人のその時の状態に合わせた栄養であるプレジジョン栄養(精密栄養)の考えが注目を集めている。プレジジョン栄養においてはゲノム情報と過去の栄養履歴によって修飾されたエピゲノム情報が重要となる。ゲノム・エピゲノム情報による今後のプレジジョン栄養食品開発について解説する。</p>
	<p>AI食技術による個別栄養最適食の開発と利用</p> <p>信州大学学術研究院農学系 准教授 中村 浩蔵 個別栄養最適食は、個人の身体データ(体重、血圧など)と摂取した食品成分量の相関関係に基づいて、身体データに關与する食品成分を特定し、目標とする身体データになるよう食品成分量を調整したものを。カロリーを減らす体重管理や減塩に頼らない血圧管理が可能であるAI食技術を紹介する。</p>
D 脳腸相関	<p>認知症ゼロ社会に向けた認知症予防薬・予防食品の開発</p> <p>大阪公立大学大学院医学研究科 特任教授 富山 貴美 安全・安価で、認知症の原因となる問題に広く有効な、予防薬・予防食品の開発が待たれている。本講演では、認知症予防の重要性と予防薬・予防食品のコンセプト、当研究室での開発状況について紹介する。</p>
	<p>食品により誘導されるエクソソームを介した脳・筋・肌のアンチエイジング</p> <p>九州大学 教授 片倉 喜範 本講演では、食品により腸管をはじめとした細胞・組織から誘導されるエクソソームによる、脳・筋・肌に対するアンチエイジング誘導の可能性について紹介する。</p>
E 規制・表示	<p>多様化する広告規制の留意事項と対策～最新事例から学ぶ</p> <p>弁護士法人 丸の内ソレイユ法律事務所 弁護士・薬剤師 小池 章太 昨今、様々な宣伝広告がされるようになり、数多くの摘発事例が公示されている。本講演では多様化する広告表現とその規制について、最新の事例を基に、広告表現で特に気を付けるべき点に言及する。</p>
F 日本人の食・栄養の最新動向と健康寿命延伸に向けた取り組み	<p>事務局あいさつ</p>
	<p>国民健康・栄養調査からみえた日本人の食の実態</p> <p>国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 栄養疫学・食育研究部 国民健康・栄養調査研究室 室長 松本 麻衣</p>
	<p>日本人の食事摂取基準(2025年版)改定のポイント</p> <p>女子栄養大学 栄養生理学研究室 教授 上西 一弘</p>
	<p>《協賛会員による取り組み報告》 アミノ酸の複合機能について～鉄分吸収とアミノ酸について～</p> <p>味の素(株)アミノ酸部ウェルネスグループ 長谷川 達也</p>
アンチエイジング「食と栄養」研究会	<p>スマート和食でGENKI</p> <p>花王(株) 森 建太</p>
	<p>サルコペニア予防 レモンマートル抽出物の筋肥大促進効果</p> <p>(株)カネカ Healthy Foods Strategic Unit 技術開発チーム 宮下 雄士</p>
	<p>効率的な筋肉量増加を引き出すたんぱく質摂取</p> <p>立命館大学スポーツ健康科学部 教授 藤田 聡</p>

10月24日(木)	
G 代替食品による食の未来	<p>プラントベース食品に満足感を与える技術開発と利用</p> <p>不二製油(株)風味基材事業部 部長 齋藤 努 植物性で動物性食品の満足感を具現化する不二製油の独自技術MIRACORE®。代替にとどまらない、プラントベースの新たな価値への可能性を紹介する。</p>
	<p>国産米糠タンパク質の安定供給と代替肉の開発</p> <p>タイ・チェンマイ大学農産学部 客員教授/前山形大学農学部 教授/ BCEコンサルティングオフィス 代表 渡辺 昌規 非可食部バイオマスである米糠(脱脂米糠も含む)からの環境調和型プロセスによる高濃度米タンパク質・有機リン化合物の連続回収・精製プロセス(IP-EWT法)についてと、本法により得られた米糠タンパク質からの代替肉製造技術について紹介する。</p>
	<p>高騰する原料問題を解決するフレーバー技術</p> <p>高田香料(株)本社営業部 技術営業 次長 堀内 政宏 ここ数年、供給が安定せず価格が高騰している乳や果汁などの原料の使用量を減らしても、美味しく食べられる食品を作るためのフレーバーリング技術や、持続可能な原料を用いた香料の開発技術についても紹介する。</p>
	<p>海外での代替タンパク素材開発の最新動向</p> <p>(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 近年、代替タンパク質の研究や開発が世界中で急速に進んでいる。代替タンパク質というと、大豆やエンドウ豆など由来の「プラントベースプロテイン」、細胞培養により人工的に製造する「培養プロテイン」、発酵技術を利用する「発酵由来のタンパク質」、その他にも「昆虫食」や「藻類由来のタンパク質」があり、それぞれとても興味深い領域である。本講演では、海外での代替タンパク素材開発の最新動向を解説する。</p>
H 賞味期限延長技術	<p>ガイドライン見直しが進む期限表示と期限決定のための科学的試験法とは</p> <p>(一財)食品分析開発センター SUNATEC 微生物検査室 室長 稲垣 暢哉 SDGsの観点から、食品ロス削減の目標が掲げられている。食品事業者においては、賞味期限延長への取り組みが求められる。本講演では、適切な期限設定を行うための検査について紹介する。</p>
	<p>美味しさ賞味期限延長のための日持向上剤、保存料の効果的利用</p> <p>奥野製薬工業(株)総合技術研究部 第十二研究室 満保 萌恵 加工食品の賞味期限は微生物試験、理化学的試験および外観や風味などの官能評価で設定される。本講演では、食品品質劣化の原因となる微生物に着目し、日持向上剤および保存料を効果的に用いた微生物制御による賞味期限延長について紹介する。</p>
I 安全・衛生	<p>食品と製造工程の衛生指標菌(大腸菌、大腸菌群、糞便系大腸菌、腸内細菌科群)の意義と検査データ解釈法</p> <p>東京海洋大学 名誉教授 木村 凡 食品企業の品質管理担当者が日常的に接し、頻繁に検査する衛生指標菌の意義と検査データ解釈方法を学びませんか？混同しやすい大腸菌、大腸菌群、糞便系大腸菌、腸内細菌科群の意味の違いをわかりやすく解説する。</p>
	<p>食品のカビ毒汚染対策</p> <p>東京農業大学 応用生物科学部 栄養科学科 教授 小西 良子 カビ毒(マイコトキシン)の危害は昨今の事故でも改めて認識されたように、食品衛生分野では重要なハザードである。本講演では、カビ毒とはなにか、カビ毒産生菌とはなにか、カビ毒の基準値はどのように決められているのかについて紹介する。</p>
J タンパク食品の開発	<p>たんぱく質の効率的摂取を巡る最新動向</p> <p>(株)明治 研究本部 ニュートリション開発研究ユニット 専任課長 神田 淳 たんぱく質の効率的摂取のためにはたんぱく質の「量」だけではなく、「質」の観点が必要である。たんぱく質の「質」の最新の評価手法であるDIAASに着目しながら、演者の研究も紹介しつつ、たんぱく質の効率的摂取について考察する。</p>
	<p>ヘルシースナッキングの進化：米国とアジアにおける乳たんぱくの利用動向</p> <p>グランビアジア(株) 代表取締役 重田 芳弘 米国とアジアの乳たんぱく利用動向を分析。世界の主要乳たんぱく質サプライヤー視点で市場動向を予測し、今後の製品開発とマーケティング戦略を考察。</p>
K 革新と規制の交差点：機能性表示食品制度、ウエアラブルデバイスの最新動向	<p>健康食品の品質確保とGMPについて</p> <p>(公財)日本健康・栄養食品協会 増山 明弘 紅麹事故を受けて、健康食品の品質が問題となっているなかで、健康食品の品質確保について、安全性と製造品質の面から言及する。</p>
	<p>ウェアラブルデバイスで進化する食品の科学、研究からユーザー向けアプリ開発まで</p> <p>(株)テックドクター 代表取締役 湊 和修 ウェアラブルデバイスのデータを活用し、変化し続けるユーザーの状態を把握、評価、アプリ活用をする事例を説明する。</p>
	<p>免疫機能食品の評価について</p> <p>(株)EPメディアイト 食品開発部 今中 宏真 機能性表示食品で「免疫機能の維持に役立つ」ことを表示するための臨床試験の実際と、留意点・最新の動向等を紹介する。</p>
	<p>変貌する機能性表示食品：紅麹問題を受けての変化と今後の方向性を解説</p> <p>大阪大学大学院医学系研究科 寄付講座教授 森下 竜一 紅麹問題を受け、機能性表示食品の届出が大きく変化しようとしている。紅麹問題以降の変更の動きとPRISMA2020対応に向けた変化を紹介する。</p>

10月25日(金)	
L 腸から始めるWellbeing	<p>Well-beingを目指したガットフレイルへの栄養学的アプローチ</p> <p>京都府立医科大学 生体免疫栄養学講座 教授 内藤 裕二 ガットフレイルとは、胃腸の動きの「虚弱化」という意味で名付けた新たな概念である。赤ちゃんから始まり人生のすべて、とくに働き盛りの人も含んだすべての人のWell-beingを「ガット」への対策から目指している。本セミナーでは、腸内環境がさまざまな要因の影響を受けていることを示し、食・栄養素の役割についても紹介したい。</p>
	<p>腸管バリア機能が健康に与える影響～リーキーガット症候群とは～</p> <p>横浜市立大学医学部 肝胆脾消化器病学教室 主任教授 中島 淳 人間の消化管はなんとテニスコート1面分にもなる広大な表面積を有している。この腸管内は体の外にかなり膨大な数の細菌が生息している。この腸管内(=体外)と腸管外(=体内)を分け隔てているのが腸管壁であり、今回の講演では食生活によりこの腸管壁バリア機能が低下すること、低下するとどうなるかなどに言及する。</p>
	<p>腸内細菌叢データベースを使った個別化・層別化栄養の展望</p> <p>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 センター長 國澤 純 私たちは現在、日本人を対象とした腸内細菌に関するデータベースを構築し、食生活などの生活習慣も考慮に入れた腸と健康との関係について研究を進めている。本講演では、腸内細菌叢データベースを活用し、個人ごとに適した食事を提案することで実現できる新しい社会の可能性について紹介する。</p>
	<p>解明進むポストバイオティクス(腸内細菌代謝物)の生理機能と精密栄養</p> <p>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性分子である。個人の栄養状態をオーダーメイドで改善しうる精密栄養ツールとして期待の「ポストバイオティクス」の最新研究を紹介する。</p>
M 美味しさ開発	<p>「味覚メディア」が切り拓く食の未来</p> <p>明治大学 先端数理科学研究科 教授 宮下 芳明 筆者らは味の記録・再現・変化を自在に行う「味覚メディア」を多く開発し、生成AIで味を推定・出力したり、食品の熟成具合を制御している。本講演ではこのような「味覚メディア」が産業としてどのような食の未来を拓くかを述べる。</p>
	<p>食嗜好性の心理メカニズム解明による健康な食への嗜好変容</p> <p>東京大学大学院農学生命科学研究科 教授 喜田 聡 食は楽しみを通してところを満足させる。一方、食習慣は食嗜好性によって形作られ、食経験によって変化する。食習慣は疾患の原因となるが、健康重視の食習慣への改善は精神的苦痛となる。そこで、我々が取り組む嗜好性変容機構を脳科学的に解明し、健康に優しい食を楽しんで食べる食習慣への改善技術を紹介する。</p>
N 嗜好マーケティング	<p>食の未来をデータで探る：事例で知るおいしさの見える化ソリューション</p> <p>(株)味香戦略研究所 コンサルティング事業部 研究開発チーム 主席研究員 高橋 貴洋 データから見る新しい食の世界とは？世界初、人の好みを科学的に示すことを可能にした独自の嗜好性診断技術を含む、ヒトの感性を多角的に捉え食の可能性を開拓する味香戦略研究所が考える食の未来について、事例とともに徹底解説する。</p>
	<p>おいしいを感じる言葉「シズルワード」の生活者調査—20年間のトレンドと最近の動向</p> <p>(株)ビー・エム・エフイー 取締役 光岡 祐子 長期トレンドの「もちもち」「ふわふわ」「とろとろ」系が飽和。短期は「ジュワジュワ」、「じゅわっと」、濁音の「ざくざく」などが台頭。「濃厚な」「リッチ」「やみつき」が長期トレンド、短期は「こっくり」がアツプ。「こくうま」「コクうま」「コク旨」「コク深い」などコク/うま味/旨味が多様化。これらシズルワード調査に見られる嗜好トレンドを探る。</p>
O 食事摂取基準2025と	<p>食事摂取基準(2025年版)改定のポイントと方向性</p> <p>女子栄養大学 教授 上西 一弘 日本人の食事摂取基準(2025年版)の今回の改定では、骨粗鬆症が新たに生活習慣病関連の疾患として組み込まれたほか一部の栄養素では、必要量策定の考え方が変更されている。本セミナーでは改定のポイントと方向性について紹介する。</p>
	<p>食物繊維を巡る最新の話—日本食品標準成分表における新たな定量法の導入、日本人の食事摂取基準(2025年版)で設定される目標量等</p> <p>国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品安全・機能研究室 室長 東泉 裕子 日本食品標準成分表における食物繊維の定量法の更新と国民健康・栄養調査における食物繊維摂取量、および日本人の食事摂取基準(2025年版)における食物繊維の目標量の設定との関連等について解説する。</p>
P 課題	<p>機能性表示食品制度導入後の産業界の動向と更なる市場成長への課題</p> <p>東京科学大学 環境・社会理工学院イノベーション科学系/技術経営専門職学位課程 教授 木村 英一郎 機能性表示食品制度が2015年に導入されて以降、健康な生活を維持・改善するための「食」への期待を背景に市場は高い成長率で急拡大してきた。一方で、昨今の安全性確保に関する特定企業の課題も顕在化するなかで、今後の更なる健全な市場成長への道標を整理・議論する。</p>

食品開発展2024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10月11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)