

## 6. 食と健康のサイエンス

概 要	食品は健康維持に不可欠のものであり、適切な食生活を営むことにより疾病予防を図ることは、高齢化時代を迎えたわが国では極めて重要な課題と考えられます。また、同時に、「食の安心・安全」への意識が高まり、食の安全な供給も重要な課題の一つとなっています。本講座では、これらの課題に係わる最新のトピックスをわかりやすく解説します。	
会 場	サテライトキャンパスひろしま（広島県民文化センター 501・502 講義室 / 広島市）	
時 間	① 13:30～14:30 ② 14:45～15:45	
定員／対象	100名 / どなたでも	
受 講 料	4,000円	
7/6 (土)	1回 ①	<b>食生活と生活習慣病</b> <span style="float:right">統合生命科学研究科 准教授 矢中 規之</span> 食生活と疾病との関わりについては、多くの情報がマスメディアでも取り上げられています。肥満と生活習慣病との関係を解説し、さらに高齢化社会と密接な疾病の予防が期待される食品素材などを紹介します。
	2回 ②	<b>日本人の食生活と骨の健康</b> <span style="float:right">統合生命科学研究科 教授 鈴木 卓弥</span> 日本では、60歳以上の2割から5割が骨粗しょう症と言われています。超高齢化社会が進むなか、骨の健康は「健康寿命」の延伸に深く関わります。ここでは、食生活と骨の健康との関わり、骨の健康を助ける機能性食品について紹介します。
7/13 (土)	3回 ①	<b>知って防ごう！食中毒</b> <span style="float:right">統合生命科学研究科 教授 中野 宏幸</span> 私たち日本人は豊かな食生活を享受しています。一方、微生物による食中毒など食の安全・安心を脅かす問題があとを絶ちません。食中毒菌の驚くべき特性や家庭でできる食中毒予防法について解説します。
	4回 ②	<b>海洋生物毒と健康危機管理</b> <span style="float:right">統合生命科学研究科 教授 浅川 学</span> 私たちの身の回りには、実に様々な海洋生物毒が潜んでおり、時として、ヒトに食中毒などの危害を及ぼすことがあります。今回は、「食の安心・安全」の観点から、海洋生物毒に関する最新の知見を紹介します。
7/20 (土)	5回 ①	<b>新食品開発の現状と課題 - 油脂食品を中心として -</b> <span style="float:right">統合生命科学研究科 教授 上野 聡</span> 健康食品がもてはやされ、さまざまな機能性をもつ新食品が開発されています。本講座では、油脂分野における新食品開発を中心に、チョコレート・マーガリンを例として開発の現状と課題について紹介します。
	6回 ②	<b>安心・安全のための食品の製造技術と管理手法</b> <span style="float:right">統合生命科学研究科 教授 羽倉 義雄</span> 私たちが日ごろ口にする食品は、様々な技術を使って生産されています。本講座では、安全で安心な食品を製造するために使われている技術や管理の方法について、最新の情報を交えて紹介します。

講座内容に関する問合せ

生物生産学部  
(学士課程担当)

電 話：082-424-7915

メール：sei-gaku-sien@office.hiroshima-u.ac.jp