

6

広大研究者が語る食の未来

食料は、人々の生命と健康を支える基盤であり、その安定的な供給には、持続可能な農業生産と健全な食料消費のあり方が深く関わっています。また、生産から加工、流通、消費に至る過程において食の安全を確保することは、安心できる食生活を支える重要な課題です。さらに近年では、食品に含まれる成分やその機能性に対する関心も高まり、健康維持や疾病予防との関係が注目されています。本講座では、農業生産、食料消費、食の安全、食品の機能性という観点から、私たちの食と健康をめぐる最新のトピックスをわかりやすく解説します。

会 場	対 面 : 広島大学東千田キャンパス 総合校舎A棟4階 A402講義室 オンライン : -
時 間	①13:00~14:00 ②14:15~15:15 ③15:30~16:30
定 員	対 面 : 100 名 オンライン : - 名
対 象	どなたでも
受講料	無料
申込方法	郵送・Web
申込期限	一次申込締切 : 10/5 (月) ※ 定員に達しなければ 11/4 (水) (必着) まで先着順で受付

身近に潜む食中毒菌

講 師 : 大学院統合生命科学研究科 教授 中山 達哉

第1回

11/14 (土)

13:00~14:00

細菌は、私たちの手や足はもちろんのこと、食品にも付着しています。これら身の回りにいる細菌が、食品と一緒に私たちのお腹の中に入り、食中毒を引き起こす原因となっています。ここでは私たちの身の回りにいる食中毒菌の最新トピックとその対策を紹介します。

発酵乳のチカラと機能性

講 師 : 大学院統合生命科学研究科 助教 山本 祥也

第2回

11/14 (土)

14:15~15:15

普段の生活の中で私たちの健康を維持・増進する食品の選択肢は増えてつあります。その中でも発酵乳（ヨーグルト）は、健康づくりに欠かせない代表的な食品として着目されています。今回は、科学的な根拠に基づく、発酵乳の多彩な保健機能について紹介します。

どうなる？食の未来

講師：大学院統合生命科学研究科 教授 長命 洋佑

第3回

11/14 (土)

15:30~16:30

農業資材高騰・米価高騰が報道される中、日々、我々が食べている「食」に対する認識を改めて見直す機会が来ていると感じます。「食」を作る「農」について理解を深めることにつながるような現場の実態について紹介します。

講座内容に関する
お問い合わせ先

生物学系総括支援室学士課程担当 担当 今井 康晴

電話： 082-424-7915

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