



# 平成23年度第1回公開シンポジウム

## ～食と健康～



主催:「ながのブランド郷土食」運営協議会  
共催:ながの食品加工マイスター倶楽部  
日時:平成23年9月15日(木)13:30～17:10  
場所:信州大学工学部総合研究棟大会議室

厚生労働省の発表(2005年)によりますと、長野県の平均寿命は男性全国1位、女性全国5位と全国一の長寿県であり、さらにながのガン死亡率も全国一低いことがわかっています。この要因の一つとして、長野県特産農産物を取り入れた食習慣が考えられています。そこで、今回のシンポジウムは、「食と健康」をテーマに、新潟大学はじめ大手飲料メーカーサントリー酒類(株)の先生方にご講演をいただくことにしております。

なお、参加者につきましては、関係者のほか、食品関連企業はじめ一般市民の皆様も対象としておりますので、多数の方々にご参加いただきます様ご案内申し上げます。(参加費:無料)

## <プログラム>

### 1. 開 会 2. 挨拶

**講演1** 13:40～14:00 (座長:ながの食品加工マイスター倶楽部 会長 三ツ井雅彦)  
ながの食品加工マイスター倶楽部会員による発表  
「地域ブランド“信州きのおおやき”の開発」  
合同会社ふきっ子のお八起 小出陽子

**講演2** 14:00～15:30 (座長:信州大学工学部 教授 天野良彦)  
演題:「健康と商品開発」  
講師:サントリー酒類株式会社 執行役員  
スピリッツ事業部商品開発研究部長 鴨川 俊 先生

<休憩15:30～15:40>

**講演3** 15:40～17:10 (座長:信州大学工学部 特任教授 茅原紘)  
演題:「米の食味と機能性について」  
講師:新潟大学大学院 自然科学研究科  
教授 大坪 研一 先生

※終了後、交流会を予定しています。(会費:2,000円)

### <申し込み先>

シンポジウム並びに交流会の参加希望者は下記あてにお申し込み下さい。(申込期限9月2日(金))

信州大学工学部 物質工学科「ながのブランド郷土食」担当 寺島  
TEL 026-269-5398 E-mail: terasima@shinshu-u.ac.jp