



Brush up Program  
for professional

「ながのブランド郷土食」人材養成プログラム事業  
平成30年度第1回公開シンポジウム  
～食と健康～



信州大学  
SHINSHU UNIVERSITY

主催：「ながのブランド郷土食」運営協議会  
共催：食・農産業の先端学際研究会  
共催：からだに優しい食品づくり研究会  
共催：ながの食品加工マイスター倶楽部  
日時：平成30年9月27日（木）14:00～17:20  
場所：信州大学国際科学イノベーションセンター  
（信州大学工学部内）

2015年の厚生労働省の発表による都道府県別の平均寿命は、長野県の女性は87.67歳で1位、男性は81.75歳で2位であり、男女ともベスト2位以内に入っているのは、もちろん長野県のみである。この要因は長野県民の食生活が大きく影響しているのではないかと考えられます。

そこで、今回のシンポジウムは、「食と健康」をテーマに、北海道情報大学、農地所有適格法人（株）ジェイエフーツ みやざきの先生方にご講演をいただくことにしています。

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** 14:10～15:40（座長：長野県工業技術総合センター 食品技術部門  
加工食品部長 大澤 克己）  
演題：「全国初!! 機能性表示食品 冷凍ほうれん草の取り組みについて」  
～IoTを活用した「インテグレーションモデル産地」づくりに向けて～  
講師：農地所有適格法人 株式会社ジェイエフーツ みやざき  
業務部長 川口 正剛 先生

<休憩15:40～15:50>

**講演2** 15:50～17:20（座長：信州大学農学部 准教授 中村 浩蔵）  
演題：「ヒト臨床試験による地域食素材の機能性の評価について」  
講師：北海道情報大学 医療情報学部  
教授 西平 順 先生

終了後、生協食堂にて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19日（水））

信州大学工学部 物質化学科 「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