

新潟から発信する「食と健康」

講義概要

食品の持つ多様な機能は、健康と密接に関係しています。美味しい食品の生産から利用、消費者の行動まで、新潟の特色である「食」に関する多角的な情報が満載！

- 日 時 6月10日～9月23日 隔週土曜日（8月を除く） 合計6回
13:00～15:00
- 会 場 新潟大学農学部棟C110・C304講義室
（新潟市西区五十嵐2の町8050番地）
- 対 象 一般市民
- 募集人数 80人
- 受講料 6,000円 ※学生（大学生以下）は受講料無料です。
- 申込締切日 6月2日（金） 詳しくは産学連携課へご確認の上、お申込みください。



講義内容

日程・会場	講義題目	講義内容	講師
6月10日（土）	12時45分～13時まで開講式を行います。		
6月10日（土） 13時～15時	安全な食生活を送るための基礎知識～食中毒はなぜ起こる？～	ノロウイルスや腸管出血性大腸菌O-157、一体どこにいて、どんな食材を汚染しているのでしょうか？この講座では食中毒がなぜ起こり、どうすれば防げるのか解説します。	自然科学系（農学部） 教授 城 斗志夫
6月24日（土） 13時～15時 ※農学部棟 C304講義室	糖質の機能性～構造から機能性を理解する～	近年、特定保健用食品として市場を賑やかしている糖質。栄養特性、嗜好特性、生体調節機能はどのように発揮されるのか、そのメカニズムを分かりやすく解説します。	自然科学系（農学部） 准教授 中井 博之
7月 8日（土） 13時～15時	食にかかわる消費者の行動	食にかかわる消費者の行動、いわゆる食行動の視点から、食育等について考えていきます。	自然科学系（農学部） 教授 清野 誠喜
7月22日（土） 13時～15時	災害食：災害多発時代の食の備え	自然災害多発時代に入ったといわれる日本では、普段の生活で無駄にならず、災害時には家族の健康を守ることができる食の備えが必要となっています。	自然科学系 （大学院自然科学研究科） 客員教授 別府 茂
9月 9日（土） 13時～15時	ルレクチエの美味しさ	新潟の冬の風物詩でもあるルレクチエの栽培から出荷までを美味しさ・品質因子という視点から紹介します。	自然科学系（農学部） 准教授 元永 佳孝
9月23日（土） 13時～15時	新潟が誇る高圧食品加工技術	新たな夢の食品加工技術で、現在、世界中に注目されている高圧食品加工技術の基礎と応用などについて解説します。	自然科学系（農学部） 教授 西海 理之
9月23日（土）	15時～15時15分まで閉講式を行います。		

※6月24日（土）のみ会場が変わります。