

## 次世代食育のグローバル化フォーラム (FFSMILE2020)

### ～健康長寿社会に向けた食育と水産品&発酵食品の開発～

#### ■主旨

当フォーラムは、農水産業発展のため、「食」をさまざまな視点（食品の栄養、安全知識・調理の仕方・食べ方・食文化・農業・流通の仕組みなど）から世界中に発信し、食育に関する国際人材育成支援および国際食育リーダーを養成するとともに国際的食育交流促進に寄与することを目的として開催します。

■主催 岩手大学 NPO 国際食育交流促進協会

■協賛 盛岡市国際交流協会

■開催日時：2020年2月7日(金) 9時30分～16時30分

■開催場所：岩手大学 理工学部 復興祈念銀河ホール

**入場無料**

### 全体プログラム



● 開会・主催者挨拶 9:30～9:45

● 基調講演：9:45～10:45

#### 日本の食育推進と岩手県での取り組み

岩手大学元理事・副学長、名誉教授、岩手県食育推進ネットワーク会議会長 菅原悦子 氏

● 招待講演：

- (1) 10:45～11:15 日本の伝統的な水産加工品—その科学と技術  
東北大学農学部 落合 芳博 教授
- (2) 11:15～11:40 褐藻類に含まれるフコキサンチンによる抗肥満、抗糖尿作用  
弘前大学農学生命科学部 前多 隼人 准教授
- (3) 11:40～12:10 海藻からの発酵食品の開発  
国立研究開発法人水産研究・教育機構瀬戸内海区水産研究所生産環境部  
内田 基晴 主幹研究員



----- Lunch time -----

- (4) 14:00～14:30 紅藻に含まれる健康機能性成分  
北海道大学水産学部 熊谷 祐也 助教
- (5) 14:30～15:00 高電圧とプラズマの農林水産業への利用  
岩手大学理工学部 高橋 克幸 准教授
- (6) 15:00～15:30 廃棄海藻利用を目指したバイオプラスチックの微生物合成  
岩手大学農学部 山田 美和 准教授
- (7) 15:30～16:00 食べながら、健康づくり—長寿社会に向けて  
九州大学大学院 医学研究院病態修復内科 王 宇清研究員 (医学博士)
- (8) 16:00～16:30 鮮度保持技術による三陸水産資源の利活用  
岩手大学三陸水産研究センター 于 克鋒 研究員 (工学博士)



● 閉会 16:30

●懇親会 17:00～19:00 岩手大学理工学部食堂 (会費 2,000 円)



#### お問い合わせ

岩手大学 農学部 水産システム学コース 准教授 袁 春紅 Tel.019-621-6128 chyuan@iwate-u.ac.jp  
三陸復興支援課 産学官連携専門職員 田村 直司 Tel.0193-55-5691 tamurana@iwate-u.ac.jp

参加については裏面により申し込みください。

## ●FAXで申込みする場合

以下の参加申込書にそのままご記入のうえ、岩手大学 三陸復興支援課 田村 あて  
FAX 番号 0193-36-1610 までお送りください。

### 参 加 申 込 書

所属	役職	氏名	懇親会参加 ○×	連絡先 電話番号

## ●メールで申込みする場合

件名を「次世代食育のグローバル化フォーラムの申込み」として

- ・参加者氏名
- ・所属(職業)
- ・連絡先電話番号
- ・懇親会参加の有無

をご記入のうえ、岩手大学 三陸復興支援課 田村のメールアドレス

[tamurana@iwate-u.ac.jp](mailto:tamura@iwate-u.ac.jp) あてにお送りください。