

四国食品健康フォーラム 2011

～四国地域の素材を活用した新商品開発のヒント～



フォーラム参加無料
(交流会は参加費1,000円)

定員:100名
(定員になり次第締め切ります)

(徳島市の夜の水際公園)

日時 平成23年10月4日(火) 10:30～16:30 (10:00受付開始)
場所 あわぎんホール 徳島県郷土文化会館(徳島県徳島市藍場町2丁目14番地)
◇ 4F 大会議室(講演会場、発表会場、交流会・パネル展示会会場)
◇ 4F 第1・第2・第3・第4会議室(分科会会場)

四国地域には、食品分野において優れた伝統的な商品、素材が数多くあり、また、それらを事業化へと結びつける様々な技術はあるものの、生かし切れていないケースが見受けられます。

そこで、今回のフォーラムでは、食品製造・販売に携わっている企業の皆さまに更なる**新商品開発へのチャレンジに必要なヒント**などを提供させていただくとともに、昨年9月、松山市で開催された「四国食品健康フォーラム2010」における様々な提案、ならびに事業化に向けて為された“決起宣言”のフォローについてもご報告します。

プログラム等の詳細は内面をご覧ください。

主催
後援(予定)

四国地域イノベーション創出協議会 [事務局：(財)四国産業・技術振興センター]
四国経済産業局、中国四国農政局、(独)産業技術総合研究所四国センター、
(独)中小企業基盤整備機構四国支部、(独)農研機構近畿中国四国農業研究センター、
(独)科学技術振興機構JSTイノベーションサテライト徳島・高知、
(公財)とくしま産業振興機構、(公財)かがわ産業支援財団、
(財)えひめ産業振興財団、(財)東予産業創造センター、
(財)高知県産業振興センター、
(一財)バイオインダストリー協会、
(特非)中国四国農林水産・食品先進技術研究会、
中国四国地域食料産業クラスター連絡協議会

【お問合せ先】
〒760-0033 香川県高松市丸の内2番5号
(財)四国産業・技術振興センター(伊藤、森)
TEL:(087)851-7082 FAX:(087)851-7027

【四国地域イノベーション創出協議会とは?】

四国の産業振興のため、四国各県の主な産業支援組織(32機関)が集結した組織で、平成20年に設立されました。経営全般に対する課題解決のほか、技術開発・販路開拓・事業化などの支援を、ワンストップで行っております。

「四国食品健康フォーラム 2011」プログラム

時 間	場 所	内 容 等																					
10:30~10:40	4F大会議室	開会挨拶																					
10:40~11:20	4F大会議室	基調講演 「四国に豊富に存在する食品としての健康素材の活用～食の暗黙知価値の活用策について～」 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">講師</div> (株)FBTプランニング代表取締役社長(農学博士、技術士、調理師) 高知大学客員教授、九州大学客員教授 久塚 智明 氏																					
11:20~12:50	4F大会議室	プロジェクト発表 大学・研究機関から、成長・発展が期待されるプロジェクトの紹介(各12分程度) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-left: 100px;">座長</div> 自然免疫制御技術研究組合 代表理事 杉 源一郎 氏																					
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">大学 研究機関</th> <th style="width: 40%;">発表者</th> <th style="width: 40%;">テーマ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>徳島大学</td> <td>大学院 ソフトサイエンス研究部 教授 野地 澄晴 氏</td> <td>RNA干渉を利用したイチゴ着色の分子メカニズム解明と色を変える分子技術の応用</td> </tr> <tr> <td>香川大学</td> <td>農学部 応用生物科学科 教授 小川 雅廣 氏</td> <td>低温乾燥機を使った農産物の機能性成分の評価</td> </tr> <tr> <td>愛媛大学</td> <td>農学部 生物資源学科 准教授 知的植物工場基盤技術研究センター 副センター長 有馬 誠一 氏</td> <td>太陽光利用型知的植物工場による農産物の高品質・安定供給</td> </tr> <tr> <td>高知大学</td> <td>総合科学系 生命環境医学部門 応用微生物学研究室 教授 永田 信治 氏</td> <td>四国の歴史と文化に学ぶ微生物利用術</td> </tr> <tr> <td>高知 工科大学</td> <td>地域連携機構 連携研究センター ものづくり先端技術研究室 室長 松本 泰典 氏</td> <td>新たな凍結濃縮システムの開発～果汁などの液状食品の成分安定濃縮への取り組み～</td> </tr> <tr> <td>産業技術 総合研究所 四国センター</td> <td>健康工学研究部門 生体機能制御研究グループ 研究グループ長 中島 芳浩 氏</td> <td>生物発光による生体機能可視化技術と食品機能性成分解析への応用</td> </tr> </tbody> </table>	大学 研究機関	発表者	テーマ	徳島大学	大学院 ソフトサイエンス研究部 教授 野地 澄晴 氏	RNA干渉を利用したイチゴ着色の分子メカニズム解明と色を変える分子技術の応用	香川大学	農学部 応用生物科学科 教授 小川 雅廣 氏	低温乾燥機を使った農産物の機能性成分の評価	愛媛大学	農学部 生物資源学科 准教授 知的植物工場基盤技術研究センター 副センター長 有馬 誠一 氏	太陽光利用型知的植物工場による農産物の高品質・安定供給	高知大学	総合科学系 生命環境医学部門 応用微生物学研究室 教授 永田 信治 氏	四国の歴史と文化に学ぶ微生物利用術	高知 工科大学	地域連携機構 連携研究センター ものづくり先端技術研究室 室長 松本 泰典 氏	新たな凍結濃縮システムの開発～果汁などの液状食品の成分安定濃縮への取り組み～	産業技術 総合研究所 四国センター	健康工学研究部門 生体機能制御研究グループ 研究グループ長 中島 芳浩 氏	生物発光による生体機能可視化技術と食品機能性成分解析への応用
大学 研究機関	発表者	テーマ																					
徳島大学	大学院 ソフトサイエンス研究部 教授 野地 澄晴 氏	RNA干渉を利用したイチゴ着色の分子メカニズム解明と色を変える分子技術の応用																					
香川大学	農学部 応用生物科学科 教授 小川 雅廣 氏	低温乾燥機を使った農産物の機能性成分の評価																					
愛媛大学	農学部 生物資源学科 准教授 知的植物工場基盤技術研究センター 副センター長 有馬 誠一 氏	太陽光利用型知的植物工場による農産物の高品質・安定供給																					
高知大学	総合科学系 生命環境医学部門 応用微生物学研究室 教授 永田 信治 氏	四国の歴史と文化に学ぶ微生物利用術																					
高知 工科大学	地域連携機構 連携研究センター ものづくり先端技術研究室 室長 松本 泰典 氏	新たな凍結濃縮システムの開発～果汁などの液状食品の成分安定濃縮への取り組み～																					
産業技術 総合研究所 四国センター	健康工学研究部門 生体機能制御研究グループ 研究グループ長 中島 芳浩 氏	生物発光による生体機能可視化技術と食品機能性成分解析への応用																					
12:50~13:50	4F大会議室	交流会・パネル展示会 (参加費:1,000円) 大学・研究機関が推進しているプロジェクトの概要などを展示 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-left: 100px;">ファシリテータ</div>																					
14:00~15:30	4F会議室 (第1・2・3・4)	分科会 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">司会:ファシリテータ</div> プロジェクトの深化などについて意見交換 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> 徳島大学 産学官連携推進部 助教 大井 文香 氏 香川大学 産学官連携推進機構 社会連携・知的財産センター 客員教授・産学官連携コーディネーター 倉増 敬三郎 氏 愛媛大学 社会連携推進機構 客員教授 大野 一仁 氏 高知大学 国際・地域連携センター 特任講師 吉用 武史 氏 高知工科大学 社会連携部長 長山 哲雄 氏 産業技術総合研究所 四国センター イノベーションコーディネータ 細川 純 氏 </div>																					
休 憩 (10分間)																							
15:40~16:10	4F大会議室	分科会結果発表 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">発表者:ファシリテータ</div> 分科会での意見交換結果等の発表																					
16:10~16:25	4F大会議室	総括 「今こそ見直そう、四国の食が持つパワーを！」 高知大学 副学長 国際・地域連携センター長 受田 浩之 氏																					
16:25~16:30	4F大会議室	閉会挨拶																					

基調講演・プロジェクト発表・総括

【基調講演】

「四国に豊富に存在する食品としての健康素材の活用～食の暗黙知価値の活用策について～」

(株)FBTプランニング代表取締役社長(農学博士、技術士、調理師)

高知大学客員教授、九州大学客員教授 久塚 智明 氏

四国の各県には、それぞれに特徴的な健康価値を持った食品原料・素材が豊富に存在している強みがあります。更には、それらを活用した食文化も今に伝承されており、豊富な価値ある暗黙知が存在しております。今回は、その食の暗黙知価値にフォーカスを当て、その形式知化と伝統価値を合わせた新たな食の価値の創出に言及します。



【プロジェクト発表】

<p>徳島大学</p>	<p>「RNA干渉を利用したイチゴ着色の分子メカニズム解明と色を変える分子技術の応用」 大学院 ソシオテクノサイエンス研究部 教授 野地 澄晴 氏 イチゴの着色は、光により誘導されることが知られております。われわれは光受容体等に着目し、そのメカニズムをRNA干渉により解明し、イチゴの色を変えるため、ゲノムを改変する新規TALEN技術を開発しているため紹介します。</p>	
<p>香川大学</p>	<p>「低温乾燥機を使った農産物の機能性成分の評価」 農学部 応用生物科学科 教授 小川 雅廣 氏 農産物の保存性を高める乾燥技術として、40℃以下での低温乾燥が注目を集めています。本研究では、農産物(オリーブ葉、大根、スイートバジル)を低温乾燥したとき、それら農産物の機能性成分がどのような影響を受けるのか、凍結乾燥や熱風乾燥の結果と対比しながら紹介します。</p>	
<p>愛媛大学</p>	<p>「太陽光利用型知的植物工場による農産物の高品質・安定供給」 農学部 生物資源学科 准教授 知的植物工場基盤技術研究センター 副センター長 有馬 誠一 氏 愛媛大学知的植物工場基盤技術研究センターは、農産物を限りなく4定(定時、定量、定品質、定価格)に近づけるべく、膨大な植物生育診断情報をITおよびロボット技術を活用して効果的に収集・解析し、知識ベースに基づいた知的植物工場システムの構築を目指しております。</p>	
<p>高知大学</p>	<p>「四国の歴史と文化に学ぶ微生物利用術」 総合科学系 生命環境医学部門 応用微生物学研究室 教授 永田 信治 氏 酒国土佐を支えた醸造技術だけでなく、鯉節や酒盗、碁石茶や阿波晩茶、魚肥と藍玉、和紙と柿渋、醤油と糠や粕など、四国の生活と文化を支えた発酵技術から、過去を振り返り未来を考える「温故知新」の時間です。</p>	
<p>高知工科大学</p>	<p>「新たな凍結濃縮システムの開発～果汁などの液状食品の成分安定濃縮への取り組み～」 地域連携機構 連携研究センター ものづくり先端技術研究室 室長 松本 泰典 氏 魚介類を急速に冷却し、凍結しない0～-1℃の温度帯で保存可能なスラリーアイスを製造する装置を開発してきました。発表では、このスラリーアイスを紹介するとともに、新しい展開の野菜や果物の保存、また液状食品を冷却しながら濃縮する新規凍結濃縮装置の開発の取り組みについて報告します。</p>	
<p>産業技術総合研究所 四国センター</p>	<p>「生物発光による生体機能可視化技術と食品機能性成分解析への応用」 健康工学研究部門 生体機能制御研究グループ 研究グループ長 中島 芳浩 氏 夏の風物詩であるホタルをはじめ、種々の発光生物が持つ発光タンパク質は、生体の機能を簡便に解析するツールとして汎用されています。私達は、発光タンパク質を導入した細胞の「光」により、機能性成分の解析・評価を行うシステムの構築を試みています。</p>	

【総括】

<p>高知大学</p>	<p>「今こそ見直そう、四国の食が持つパワーを！」 副学長 国際・地域連携センター長 受田 浩之 氏 今回の発表内容を総括して、四国で受け継がれてきた食文化の必然と、最新技術が生み出す新たなイノベーションを、「四国食品健康」ブランドを創成するためのシナリオとして展望します。</p>	
-------------	---	--

「四国食品健康フォーラム 2011」参加申込書

参加ご希望の方は、以下の太線枠内に必要事項をすべてご記入の上、FAXまたは電子メールにてお申し込みください。(申込用紙は、当センターのホームページからも入手できます)

企業・団体名		
連絡先	TEL:	FAX:
	電子メールアドレス:	
	ホームページURL:	

お名前	所属・役職	交流会・パネル展示会 (どちらかに○を付けてください。)
		参加 ・ 不参加
		参加 ・ 不参加
		参加 ・ 不参加

【お申し込み先】

FAX: (087) 851-7027 / 電子メール: mori@tri-step.or.jp
(お願い:お申し込みに対する受託のご連絡はいたしかねますので、当日会場にお越しください)

【事務局からのお知らせ】

◎ お休みの時間帯に「交流会・パネル展示会」(会費:1,000円[弁当代込み]※)を大会議室後方で開催します。情報交換の場でもありますので、奮ってご参加ください。(※当日、受付でお支払いください)

◎ 本フォーラムには、大学ならびに研究機関等の研究者の方々も参加される予定です。大学や研究機関に対して、技術的な相談をご希望の方は、事前にその内容をお知らせいただければ、関係箇所にご連絡いたしますので、以下に必要事項をご記入ください。

相談したい大学・研究機関および内容	
自社(機関)の紹介、セールスポイント	
製品・サービス内容	
希望する技術・職種	

ご提出いただいた個人情報は、本事業の目的以外には利用いたしません。

<会場(あわぎんホール徳島県郷土文化会館)へのアクセス、会場案内>

(出典)あわぎんホール

会場案内	
内容	
交流会 パネル展示会	● (pink circle)
基調講演 プロジェクト発表など	● (red circle)
分科会	● (blue circle)

(分科会会場の第2・4会議室については、間仕切りで2分割します。)

【あわぎんホール 4F】

会場となる「あわぎんホール」には駐車場はございません。車でお越しの場合は、隣接の「県営藍場浜地下駐車場」(有料)等をご利用ください。