

整理番号	HT27281	分野	自然、農学	(キーワード:機能性成分)
------	---------	----	-------	---------------

宮崎大学

宮崎地場産品の機能性研究最前線—畜産食品の秘密に迫る—

先生(代表者)	山崎 正夫(やまさき まさお) 農学部・准教授			
自己紹介	ある時、実家で作っている『ニンニク醤油』の中のニンニクが緑色になっているのを発見し、なぜこうなるのか？これは食べたらどうなるのだろうか？という疑問を持ちました。それ以来、食品の『安全性』や『機能性』に興味を持つようになり、研究の道に進みました。今は、ニンニクの研究はしていませんが、いろいろな食品の持つ底力に魅了されています。			
開催日時・主な募集対象	平成27年11月14日(土)	(対象)	高校生	(人数) 30名
集合場所・時間	宮崎大学 農学部		(集合時間)	9:00
開催会場(集合場所)	宮崎大学農学部および農場(木花キャンパス) 住所:〒889-2192 宮崎県宮崎市学園木花台西1丁目1番地 アクセスマップ: http://www.miyazaki-u.ac.jp/guide/map/kibana			
内 容				
<p>宮崎県は特徴的な食材に恵まれた土地で、畜産物やその加工食品も宮崎を代表する食品となっています。本プログラムでは、宮崎地場産品の機能性研究についての最新知識を学んだ後、大学キャンパス内の農場やフィールドを散策します。さらに採取したミルクや畜肉の分析、機能性評価および加工実習を体験します。この体験を通じて、畜産物の持つ力と特徴を知ること、地場産品のより深い理解につながることを期待しています。</p>				
スケジュール				
<p>【高校生】11月14日(土) 9:00~9:10 受付(宮崎大学農学部正面玄関前集合) 9:10~9:25 開講式(あいさつ、オリエンテーション、科研費の説明) 9:25~9:45 食を育む土の研究紹介(講師:佐伯雄一) 9:45~9:50 休憩 9:50~10:20 講義「宮崎地場産品の機能性研究最前線—食と健康を考える—(講師:山崎正夫)」 10:20~10:30 休憩 10:30~12:00 フィールドワーク:農場を探索 12:00~13:00 ランチョンセミナー 「畜肉食品の機能性(講師:仲西友紀)」 13:00~16:00 体験実験(畜肉、ミルクの分析、機能性評価および加工実習) 16:00~16:30 ティータイム:ミルクを飲みながらのディスカッション 16:30~17:00 修了式(アンケート記入、未来博士号授与) 17:00 終了・解散</p>				
持 ち 物				
筆記用具				
特 記 事 項				
農場の探索を実施しますので、当日の天候に関する情報を事前に入手し、帽子や上着等をご準備ください。				

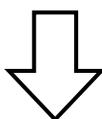


《お問い合わせ・お申し込み先》

所属・氏名：	宮崎大学農学部応用生物科学科・山崎正夫
住所：	〒889-2192 宮崎県宮崎市学園木花台西1丁目1番地
TEL 番号：	0985-58-7209
FAX 番号：	0985-58-7209
E-mail：	myamasaki@cc.miyazaki-u.ac.jp
申込締切日：	平成27年10月30日(金) (注)定員に達し次第締切

《プログラムのテーマと関係する科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
山崎正夫	H24-H26	基盤研究(C)	24580193	低酸素ストレス緩和を標的とした脂肪細胞の機能改善
山崎正夫	H22-H23	若手研究(B)	22780121	低酸素ストレス応答抑制を標的とした食品成分による肥満関連疾病の予防
山崎正夫	H17-H18	若手研究(B)	17780107	共役脂肪酸によるがん予防とその効率的な輸送法の開発



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。