

整理番号	HT25233	分野	自然、農学	(キーワード)機能性食品、ブルーベリー
------	---------	----	-------	---------------------

宮崎大学

宮崎地場産品の機能性研究最前線ーブルーベリーに秘められた機能を探るー

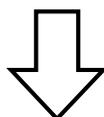
先生(代表者)	榊原 啓之(さかきばら ひろゆき)宮崎大学農学部・准教授				
自己紹介	体内に吸収された食物中の成分が、どのような働きをしているのかを研究している私にとって、フィールドに出て、実際に研究対象の植物に触れることは重要な意味を持っています。今回はフィールドから実験室へとつながる一連の研究を紹介しましょう。				
開催日時・ 主な募集対象	平成25年8月9日(金)	(対象)	高校生	(人数)	35名
	平成25年8月10日(土)		高校生		35名
集合場所・時間	宮崎大学 農学部		(集合時間)	9:00	
開催会場 (集合場所)	宮崎大学農学部およびブルーベリー園(木花キャンパス) 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>食品には私たちが生きていく上で欠かすことができない必須成分とそれ以外の成分が含まれています。後者の中には、必須成分の働きを助けたり、私たちの体内で生じるダメージを防いでくれる成分、いわゆる機能性成分があります。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ブルーベリー園を散策します。さらに農園で採取したブルーベリーを使い、その機能性評価試験を体験します。</p>					
スケジュール			持 ち 物		
<p>【高校生】8月9日(金)/8月10日(土)ともに同一日程 9:00~ 9:15 受付(宮崎大学農学部正面玄関前集合) 9:15~ 9:45 開講式(あいさつ、オリエンテーション、科研費の説明) 9:45~10:00 休憩 10:00~11:00 宮崎大学農学部および応用生物科学科の紹介等 11:00~11:15 休憩 11:15~12:00 講義「宮崎地場産品の機能性研究最前線ー食と健康を考えるー(講師:榊原啓之)」 12:00~13:00 昼食 13:00~13:30 ブルーベリー園散策(フィールドワーク) 13:30~13:45 休憩 13:45~15:30 体験実習(ブルーベリーの機能性評価) 15:30~16:00 ティータイム:ブルーベリー葉のお茶を飲みながらのディスカッション 16:00~16:30 修了式(アンケート記入、未来博士号授与) 16:30 終了・解散</p>			<p>筆記用具</p>		
			特 記 事 項		
			<p>炎天下でフィールドワークを実施しますので、帽子等により各自で直射日光から身を守るようご準備ください。</p>		

《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・榊原啓之
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：	0985-58-7213
FAX 番号：	0985-58-7213
E-mail：	hiroyuki@cc.miyazaki-u.ac.jp
申込締切日：	平成25年7月26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
榊原啓之	H24-H25	挑戦的萌芽研究	24650492	抗酸化食品成分を摂取した母体内の胎児が酸化耐性能を獲得できる可能性
榊原啓之	H23-H26	若手研究(A)	23680074	食品成分の生体内有効性を制御する概日リズム因子のデータベース構築とその応用
榊原啓之	H21-H22	若手研究(B)	21700761	社会的ストレスに起因した肥満のプレバイオマーカー探索



★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。