

公益財団法人不二たん白質研究振興財団公開講演会

Zoom オンラインセミナー

大豆のはたらきー人と地球を健康にー

日時:2024年10月11日(金) 午後1時30分~午後4時30分

(聴講無料)

1. 食品加工において大豆に求められる多様な役割と機能

京都大学大学院農学研究科 准教授 松宮 健太郎

持続可能な社会の発展を目的として、植物性素材の高度利用が急速に進んでいる。そのような状況の中で、大豆は栄養的な側面からも、生理機能性の側面からも、高度利用における主要な役割を担っている。その一方で、どれだけ健康に資する食品であっても、その継続的な摂取には、嗜好性、すなわちおいしさが備わっていないなければならない。本講演では、嗜好性の鍵となる食品の外観や食感などを制御するものとして、ゲルやエマルジョンといった食品の構造を形成するための加工機能に着目し、植物性素材の高度利用に必要な視点を議論するとともに、大豆の高度利用に関わる最新の知見を紹介したい。

2. 作物における栽培化と突然変異の役割ーダイズにおける突然変異育種を事例にー

佐賀大学農学部 准教授 渡邊 啓史

私たちが普段食品として利用している多くの穀物は、その起源をたどると野生で育つ植物になります。ある植物の種子を人々が食糧として利用する中で、採集した種子を播いて育てるという営みが、植物の性質を大きく変化させ、農業が発達したと考えられています。その変化の過程を栽培化と呼び、栽培化によって野生の植物は人間が栽培しやすい性質を持った作物へと変化を遂げました。栽培化に伴う性質の変化をもたらす原動力は遺伝子のDNA配列に生じた自然突然変異です。この講演では自然突然変異と作物の栽培化の関係、また人為突然変異による新たな特性を持った作物の改良についてダイズを例に紹介します。

3. 大豆はすごい！ー日本人の長寿を支える大豆の機能性とはー

東京大学大学院農学生命科学研究科 特任教授 佐藤 隆一郎

日本は世界有数の長寿国である。それ故日本人の食事内容は世界中から注目され、日本型食生活として高い評価を受けている。その優れた食事内容の一つとして、数多くの種類の大豆製品を摂取していることが挙げられる。世界中を見渡した時、大豆を食材とする民族は東アジア、中南米の限られた国々で、大半の国では食材として摂取することはない。良質なタンパク質を豊富に含み、畑の肉とも称される大豆の健康増進効果を示す科学エビデンスについて紹介する。【参考】健康寿命をのばす食べ物の科学 佐藤隆一郎 ちくま新書

主催 公益財団法人不二たん白質研究振興財団 運営委員長 茨城大学 教授 中村 彰宏

後援 農林水産省 文部科学省 大阪府 (一社)栄養改善普及会 (一社)日本育種学会 (NPO)日本栄養改善学会 (予定) (公社)日本栄養・食糧学会 (公社)日本栄養士会 (一社)日本家政学会 (公社)日本食品科学工学会 (一社)日本植物蛋白食品協会 (一社)日本調理科学会 (公社)日本農芸化学会 (公社)大阪府栄養士会

☆聴講のお申込みは…ご希望の方は、二次元コード又は、当財団ホームページの申し込みフォームよりお申し込み下さい。

録画配信視聴ご希望の方も同様にお申し込み下さい。

★お申込受付は 2024年9月30日(月) 必着とさせていただきます★

☆セミナー3日前までに参加用 URL 及びパスワードを登録アドレスにお送りします。

前日までに届かない方は、当財団までご連絡ください。

録画配信ご希望の方は、講演会終了後配信用 URL をお送りします。

☆お送り頂いた個人情報は本講演会のご案内のみに使用いたします☆

お問い合わせ先

公益財団法人 不二たん白質研究振興財団 担当:郡山・上田・和根崎

〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町1番地 TEL 072-463-1764

ホームページ <https://www.fujifoundation.or.jp/lecture/>

