

東京農業大学
応用生物科学部
シンポジウム

入場無料
[事前申込必要]

『生きる』を支える
応用生物科学
の力

TOKYO UNIVERSITY
OF AGRICULTURE 1891

125th Anniversary

～生物生産・食品・健康・環境～

2016年10月9日(日) 13時00分～16時10分(受付:12時より)
[会場] 東京農業大学世田谷キャンパス 横井講堂

お名前(参加者全員)、E-mail アドレスを sympo109@nodai.ac.jp にお送りください。
メールにて受付番号を送信いたします。

※ただし、定員になり次第、締め切らせていただきます。



生物応用化学科

「土」から「食」までを
化学的視点から考究する



醸造科学科

微生物のもつ発酵の力で
未来をクリエイト



食品安全健康学科

生命に直結する「食の安全・安心」&
「食の機能と健康」を科学する



栄養科学科

人々の食と健康を担い、農と医の融合を
科学する「管理栄養士」を養成



<問い合わせ先>

東京農業大学 応用生物科学部 シンポジウム担当

E-mail: sympo109@nodai.ac.jp

食と環境がスキ！！ 暮らしに科学があふれています！

13時00分～13時05分 (司会: 上原 万里子 応用生物科学部長)
ご挨拶 高野 克己 東京農業大学 学長

生物応用化学科 ～食料生産を化学の視点から理解する～

13時10分～13時30分
化学+農業→農薬メーカーでの挑戦
相澤 亮 氏
(アグロカネシヨウ株式会社 研究部 合成課)

【講演内容紹介】

農薬メーカーで活躍している若手研究者を外部講師に迎え、植物生理学が専門の本学科教員とあわせて作物生産と化学の関係をわかりやすく解説します。生物の力を引き出すための化学、そしてそれを利用した現代の「農」を紹介します。

13時30分～13時50分
植物を知って植物の恵みを受ける
樋口 恭子 教授 (生物応用化学科)

醸造科学科 ～伝統技術から先端科学まで～

13時50分～14時10分
日本酒を世界の酒に
仲野 益美 氏
(出羽桜酒造株式会社 代表取締役社長)

【講演内容紹介】

出羽桜酒造は国内のみならずグローバルに活躍している今をときめく醸造場です。本学科OBの仲野 益美 氏に酒造りの現場や魅力について語っていただきます。また、醸造技術を支えるゲノム科学・酵素化学など「醸造」を取り巻く先端科学について紹介します。

14時10分～14時30分
麹菌ゲノムの研究と醸造への応用
柏木 豊 教授 (醸造科学科)

食品安全健康学科 ～食が持つ謎をひも解く: 物性から生体応答まで～

14時50分～15時10分
国立研究所での機能性食品の開発とは？
山本(前田) 万里 氏
(農研機構・食品部門 食品機能研究領域長)

【講演内容紹介】

“機能性食品なう”と題して講演を企画しました。
1) 私たちの健康維持・増進に役立つ機能性食品がどのように開発・評価されているのか？
2) コラーゲンの多い食品は本当に肌に良いのか？みなさんが知っているようで知らない食を取り囲むイマについて紹介します！

15時10分～15時30分
お肌に良い食品成分とは？
大石 祐一 教授 (食品安全健康学科)

栄養科学科 ～食を育む管理栄養士～

15時30分～15時50分
医療現場における管理栄養士の活動
今泉 博文 氏
(国立精神・神経医療研究センター病院 総合内科部 栄養管理室長)

【講演内容紹介】

人は何をどれだけ食べればいいのか？それは年齢・性別・運動量・健康状態などによって違います。食と健康のプロフェッショナルとして、国家資格である『管理栄養士』の仕事や管理栄養士目線からの研究を紹介します。

15時50分～16時10分
スポーツ科学分野における管理栄養士の活動
川野 因 教授 (栄養科学科)

生物生産・食品・健康・環境を学ぶ4学科