

海洋深層水を活用した食品開発

日時	平成23年12月7日(水) 13時30分～18時30分
会場	明治大学 紫紺館 S4 <東京都千代田区神田駿河台1-1>
参加費	特別価格 1万円
座長	堀田国元先生 (財)機能水研究振興財団 常務理事・事務局長

水は生命の源という言い方があるが、水は食品の源ということもできる。水の存在形態は多様であり、海水もその一つである。言うまでもなく海の幸は多様で、一次産業的に多種多様な食べ物を提供してきたが、二次産業的にもさらには三次産業的にも大きなポテンシャルが潜んでいる。こうした中で、海洋深層水に着目してユニークな食品開発を実践した古米保先生と海産生物からマリンビタミンをものにする研究開発を展開されている第一人者の矢澤一良先生に講演をお願いした。

富山湾深層水の利活用

講演1
13:40
～
14:50

日本海の水深200～300m以深には、日本海固有水と呼ばれる水温2℃、塩分濃度約3.4%、栄養塩(リン酸塩、硝酸塩、ケイ酸塩)が多く、環境ホルモンや病原菌が検出されない均質な水塊があり、日本海全海水の80%を占めている。富山県では、これを富山湾深層水或いは深層水と呼び、滑川市に水深321mと333mから、入善町に水深384mからの取水施設を整備した。2001年、富山県立大学に分野別研究会「環日本海機能水バイオ研究会」を立ち上げ、富山湾深層水や電解機能水の農業分野、生野菜の衛生管理、商品開発などへの研究を進めている。本講演では、リンゴや梨栽培への利用、笹葉や生野菜の除菌、ビール、焼酎、炊込みご飯などの開発について紹介する。

富山県立大学 客員教授

地域連携センター アドバイザー-深層水担当 古米保先生

[プロフィール] 1967年日本大学工学部工業化学科卒業、76年東北大学薬学博士、59年田辺製薬(株)発酵研究所研究員、79年(株)日本ロシュ研究所室長、89年ブリストル・マイヤーズスクイブ研究所部長、93年米国ブリストル・マイヤーズスクイブ医薬品研究所副部長、95年富山県立大学工学部助教授、97年富山県立大学工学部教授、06年～現在富山県立大学客員教授・地域連携センターアドバイザー-深層水担当、06年～現在内モンゴル農業大学 客員教授、09年～現在(財)機能水研究振興財団評議員、日本機能水学会理事 [賞罰] 97年日本放線菌学会学会賞、03年日本農芸化学会 2003年度英文論文賞

「マリンビタミン」の研究・開発

講演2
15:00
～
16:10

わが国は、世界でも稀な「長寿国」、「健康国」、「知能国」、「平和国」と言える。2005年には食育基本法が施行され、知育・徳育・体育の基本である「食育」の重要性が再度認識されてきている。日本の「健康寿命」を支える伝統食品・食材として、海産物(魚介類や海藻類)の存在が重要であることは言うまでもない。四方を海に囲まれ魚介類の摂取量が非常に多いということが、わが国が平均寿命や健康寿命が世界一の健康国であり、さらに文明を発展させた知能国であることと無縁ではない。EPA・DHAやアスタキサンチンなどの他にも有用な資源が存在していると考えられる。疾病発症の予防医学的な物質や栄養素がまだ海洋には多く存在すると考えており、これらを 海洋由来の機能性食品、すなわちマリンビタミン(Marine Vitamin)と呼んでいる。

東京海洋大学 海洋科学技術研究科食機能保全科学専攻 教授 矢澤一良先生

[プロフィール] 京都大学工学部卒業、(株)ヤクルト本社・中央研究所、(財)相模中央化学研究所を経て、1989年東京大学より農学博士号を授与、2002年より現職。主研究テーマは「予防医学的食品・医薬品素材に関する研究」、「海洋資源の有効利用に関する研究」など。日本脂質栄養学会、マリンバイオテクノロジー学会より学会賞受賞。社会活動・学会活動:中国瀋陽薬科大学客員教授、日本脂質栄養学会理事・評議員、マリンバイオテクノロジー学会理事・評議員、日本臨床栄養協会理事、健康・長寿研究談話会[旧ホスファチジルセリン研究会]会長、アスタキサンチン研究会世話人、「日本を健康にする!」研究会会長など

【応じキレと質疑応答】16:10～16:30 / 【名刺交換会】16:30～18:30
お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山/合志

〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階

TEL 03-34432-4664 FAX 03-3459-4654 携帯 090-3146-7995