

食の機能を基盤として
「食・健康・医療」の分野で
活躍する人材の育成



地域イノベーション戦略推進事業
さっぽろヘルスイノベーション'Smart-H'

ヘルスイノベーションカレッジ 2016のご案内

公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター



Health Innovation College

食の力で北海道を元気に!

北海道における健康科学・医療融合拠点の形成を目指して展開されている「さっぽろヘルスイノベーションSmart-H」(2012年7月開始)の一環として、同年10月から「ヘルスイノベーションカレッジ」を開講しています。このカレッジでは「食の機能」を積極的に活用して、道民の健康の維持・増進、健康回復、疾病予防といった「ヘルスイノベーション」を創造する人材や、道産の機能性食材を利用した新食品開発を通じて、食産業の振興に貢献できる人材の育成を目的としています。プログラムは、ベーシックプログラムとアドバンスプログラム(I & II)で構成されています。

ベーシックプログラムでは、食の安全、食の機能と基礎医学、食の機能性評価法、機能性食材・食品の開発と事業化に必要なサイエンスコミュニケーションなど、食についての基礎的、総合的知識を修得します。またアドバンスプログラムでは、食の機能とその評価に関する高度な知識の修得を目指すとともに、「食素材」「食と健康」「食と医療」のコース別演習等を通じて、実践的な知識と展開力を養成します。2016年度はアドバンスプログラム(第4期)を5月に開講を予定しています。食の機能と健康、医療、商品開発に関心のある方々の参加を期待しています。食の力で北海道を元気にしましょう!

ノーステック財団
 協力機関：公益社団法人 北海道栄養士会、健康食品管理士会 北海道支部
 開発協力：西平 順(北海道情報大学教授) 森山隆則(北海道大学客員教授)

アドバンスプログラムI<日程>

開催日	テーマ	講師(敬称略)
5月13日(金)	食品中の抗酸化物質の評価法	布田 博敏(北海道大学)
5月20日(金)	食の機能と健康	荒川 義人(天使大学)
5月27日(金)	機能性食品の開発	藤田 裕之(京都学園大学)
6月 3日(金)	食と健康管理への臨床検査の貢献	森山 隆則(北海道大学)
6月10日(金)	食品とくすりの相互作用	佐藤 隆司(北海道薬科大学)
6月17日(金)	食習慣と病気	西平 順(北海道情報大学)
6月24日(金)	北海道の健康・栄養課題とセミオーダーメイド教育の提言	佐藤 香苗(天使大学)
7月 1日(金)	食と腸内環境	石塚 敏(北海道大学)
7月 8日(金)	遺伝子組換え食品	佐藤 裕(農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター)

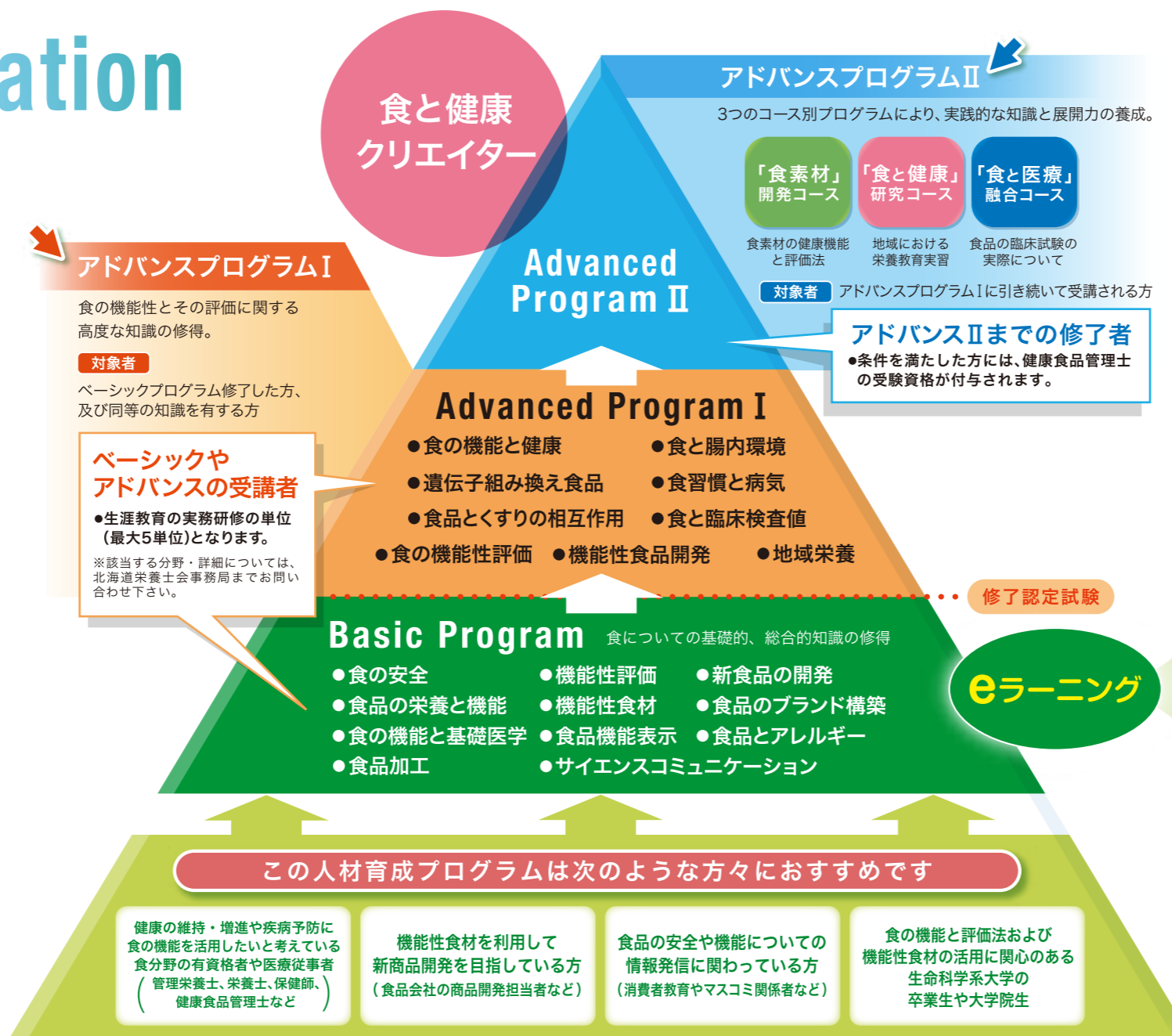
会場：会議研修施設ACU(アスティ45内)
 時間：19:00~20:30

※講座の講師・内容・順番は変更となる可能性があります。

アドバンスプログラムII<日程>

会場：担当大学・企業が会場となります。
 時間：A)15:00~18:00 B)18:30~21:30 C)13:00~16:00

開催日	テーマ・講師(敬称略)
7月15日(金) 7月22日(金) 7月29日(金)	A:「食素材」開発コース 食素材の健康機能と評価法 【7/15】アミノアップ化学 【7/22】北海道大学保健科学研究院 【7/29】新薬リサーチセンター
	B:「食と健康」研究コース 地域における栄養教育実習 佐藤 香苗(天使大学)
	C:「食と医療」融合コース 食品の臨床試験の実際について 西平 順(北海道情報大学)
	認定試験(修了認定課題提出)



ヘルスイノベーションカレッジ eラーニング

時間的、地理的制約により集合型授業であるベーシックプログラムやアドバンスプログラムを受講できない方を対象としたインターネットによる学習プログラムです。

eラーニングを修了すると(修了試験に合格すると)

1 条件を満たした方には、健康食品管理士の受験資格が付与されます。

2 食品保健指導士の方には、更新単位(2単位)が認定されます。

3 受講期間終了後もアクセス可能。復習などに活用下さい。

「食の機能と健康」(全10単元)

講師	テーマ
荒川 義人(天使大学)	食品の成分と3つの機能
石塚 敏(北海道大学)	食と腸内環境
太田 智樹(北海道立総合研究機構 食品加工研究センター)	食品加工と機能性
佐藤 夕紀(北海道大学)	機能性食品成分の評価法 ~ルテインを例に~
西平 順(北海道情報大学)	食機能の理解に必要な基礎医学I&II
本庄 勉((株)森永生科学研究所)	新しい視点から見た食品安全
三浦 健人(北海道バイオ工業会/(株)アミノアップ化学)	食品の機能表示をめぐる状況
森山 隆則(北海道大学)	臨床検査とは
渡辺 一弘(北海道薬科大学)	食品とくすりの相互作用

講座の一部が試聴可能です

<http://www.healthinnovation-hokkaido.jp/hic/learning/index.php>

「食と健康情報」(全15単元)

講師	テーマ
西平 順(北海道情報大学)	食事による病気の予防 食欲の抑制 食習慣と糖尿病(前編&後編) 食習慣とがん(前編&後編) 食習慣と消化器疾病 食習慣と肝疾患 食習慣と骨粗鬆症 機能性食品の開発(前編&後編)
太田 智樹(北海道立総合研究機構 食品加工研究センター)	食品加工と栄養(前編&後編)
荒川 義人(天使大学)	食品の栄養と機能性
まとめ	

「食と健康情報」は北海道情報大学の通信教育部のプログラムを、同大学の協力のもと、公開しています。

食と健康についての関わりを、食品の機能から体内での動態、リスクや法律など様々な面から学ぶことが出来ました。

〈管理栄養士〉

商品設計や現行商品の更新の際、また販売促進活動に役立ちました。〈企業〉

プログラム 受講者の声



北海道の食の現状、今後のあり方を学ぶことが出来ました。様々な分野の先生から、様々な視点での食の話聞いたことがとても良かったです。

〈学生〉

6次産業化が進む中で、個々の農家が特色を出していくのに必要な基礎知識を学ぶことが出来ました。

〈農業〉

他企業との情報交流や大学研究室との共同研究につながりました。

〈企業〉

アドバンスプログラム(4期生) 受講生募集のお知らせ

日程 2016年5月～7月 [全15講座]

時間 ◆アドバンスプログラムⅠ
毎週金曜日 19:00～20:30

会場 会議研修施設ACU 札幌市中央区北4条西5丁目(アスティ45内)

◆アドバンスプログラムⅡ
3つのコース別プログラムです。コースによって時間が異なりますので、詳しくはHPにてご確認ください。

会場 コースによって異なります。詳しくはHPにてご確認ください。

定員 20名程度 (書類選考あり)

申込期限 4月29日(金)

受講料 無 料

授業内容 詳細はHPにてご案内いたします。

申込方法 申込書に必要事項を記入の上、ヘルスイノベーションカレッジ事務局まで送付して下さい。
申込書はホームページにてダウンロードできます。

www.healthinnovation-hokkaido.jp/hic/index.html

ヘルスイノベーションカレッジ
eラーニング

ホームページよりお申し込み下さい。

<http://www.healthinnovation-hokkaido.jp/hic/learning/index.php>

受講の流れ

1 試聴

講座の一部が
試聴可能

・ホームページの
「お試し受講」ボタンをクリック
ID: guest パスワード: guest

2 申込&入金

オンラインで
お申し込み

3 受講

受講ボタンをクリックし、IDと
パスワードを入力して受講開始。

修了試験

- 「食の機能と健康」のすべての単元を受講した方はオンラインで修了試験を受験できます。
- 試験は受講期間内であれば、合格するまで何度でも受けられます。
- 合格者には修了証を送付します。

※ユーザーIDとパスワードは指定口座への受講料入金が確認でき次第ご連絡します。

受講期間 半年間

受講料 5,000円

申込方法 HPよりお申し込み下さい。

※随時お申し込みいただけます。※団体割引(5名以上)もございます。詳しくは、事務局までお問い合わせください。

北大リサーチ&ビジネスパーク推進協議会



- 国立大学法人 北海道大学 ●北海道 ●札幌市 ●北海道経済連合会 ●経済産業省 北海道経済産業局
- 国土交通省 北海道開発局 ●公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター (ノーステック財団)
- 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 ●国立研究開発法人 科学技術振興機構(JST)
- 国立研究開発法人 産業技術総合研究所北海道センター ●株式会社 日本政策投資銀行北海道支店
- 独立行政法人 中小企業基盤整備機構北海道本部



公益財団法人 北海道科学技術総合振興センター(ノーステック財団)
地域イノベーション戦略推進室 ヘルスイノベーションカレッジ事務局

〒001-0021 札幌市北区北21条西11丁目 北海道大学北キャンパス総合研究棟3号館 3階
TEL: 011-757-2288 E-mail: innovation@noastec.jp