

ベーシックプログラム 2015

※こちらは 2015 年度実施のものです


開催日	回	講座	主な内容	担当講師（敬称略）
10/2(金)	1	オリエンテーション		(ノーステック財団)
10/9(金)	2	食の安全 ～リスクアナリシス～	リスク評価、リスク管理、 リスクコミュニケーション、 食品衛生	池田隆幸 (藤女子大学)
10/16(金)	3	食品の成分と 3 つの機能	食品成分、一次機能（栄養）、 二次機能（嗜好）、三次機能 （生理）	荒川義人 (天使大学)
10/23(金) 10/24(土) 10/24(土)	4 ～ 6	サイエンス・コミュニケーション I～III	サイエンスコミュニケーション 概論とそのスキルの習得、 ロジカルシンキングおよび効 果的なプレゼン方法に関する 演習	山田佳代子 (オフィス グロリアス)
10/30(金) 11/6(金)	7 ～ 8	食機能の理解に必要な基礎医学 I～II	生理学、消化・吸収、代謝、 解剖学	西平順 (北海道情報大学)
11/20(金)	9	食品の健康機能表示をめぐる状況	健康食品の開発における関連 法規の実際、機能性の表示	三浦健人 (北海道バイオ工業会/ 株・アミノアップ化学)
11/27(金)	10	新しい視点から見た食品安全 ～食物アレルギーを中心として～	食品安全、食物アレルギー、 アクリルアミド、食品汚染物 質、行政の対応	本庄勉 (株・森永生科学研究所)
12/4(金)	11	食品加工と機能性	食品加工、機能性成分、食品 バイオ	吉川修司 (地方独立行政法人 北海道立総合研 究機構 食品加工研究センター)
12/11(金)	12	抗酸化物質はなぜ必要か？ ～食べることでエネルギー代謝～	抗酸化作用、体内動態、吸収 改善	佐藤夕紀 (北海道大学)
1/8(金)	13	機能性食材の開発	健康食品市場、機能性食品、 有効成分、機能性評価	小西達也 (マルハニチロ株式会社)
1/15(金)	14	食品のブランド構築	マーケティングの考え方、 ブランド構築	近藤公彦 (小樽商科大学)
1/22(金)	15	新食品の企画および開発	社会環境分析、業界環境分析、 社内環境分析、消費者ニーズ、 新製品企画開発の方法、未利 用資源の有効利用	本多芳彦 (本多食品開発技術サポート/ 酪農学園大学大学院)
1/29(金)		修了試験		



【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）


【時間】 19:00 ～ 20:30 ※10月24日（土）のみ 13:30～17:00

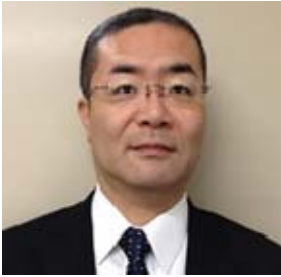
ベーシックプログラム

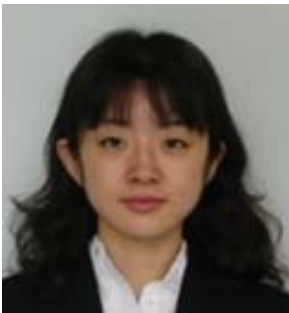
	<p>科目：食の安全 ～リスクアナリシス～ 担当：池田隆幸</p> <p>所属：藤女子大学 人間生活学部 食物栄養学科 教授</p>
<p>【キーワード】 リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション、食品衛生</p>	
<p>【授業概要】</p> <p>リスクアナリシス（分析）は、健康に悪影響のある食品中の危害要因（ハザード）を防止・制御するための手法であり、「リスク評価」「リスク管理」「リスクコミュニケーション」の3要素で成り立っている。この講義は、この関係を理解した上で、実際の食中毒事件から食品の危害要因を知り、そのリスクを科学的な根拠に基づいて解析・評価できる視点を身につけ、実際の食品衛生に対処できるような能力を養うことを目的としている。</p>	
	<p>科目：食品の成分と3つの機能 担当：荒川義人</p> <p>所属：天使大学 看護栄養学部 栄養学科 教授</p>
<p>【キーワード】 食品成分、一次機能（栄養）、二次機能（嗜好）、三次機能（生理）</p>	
<p>【授業概要】</p> <p>食品の成分について、①最も基本的な生命維持、成長、体構成などの働きである一次機能（栄養機能）、②色、味、香りなど、感覚を刺激し食品の嗜好に影響する二次機能（嗜好機能）、③生命維持に必要な不可欠というわけでないが、体調調節、疾病の予防・回復などに関わる三次機能（生理機能）の3つの視点から解説する。食品成分の種類とその機能について、また3つの機能の関連について理解することを目的とする。</p>	
	<p>科目：サイエンス・コミュニケーション 担当：山田佳代子</p> <p>所属：オフィス グロリアス 代表</p> <p>株式会社富士メガネ、コンサルタントオフィスを経て多種多様な職務経験を活かし、コンサルティングを主体とした様々なプロデュース活動を手がける。北海道教育委員会キャリア講師、経営コンサルタント(北海道中小企業創造支援センター)、日本ファシリテーション協会北海道支部長、などに従事し、企業・自治体・大学での各種研修や人材開発、コンサルティング、コーチングなどに幅広く活躍している。</p>
<p>【キーワード】 科学とは何か、コミュニケーション能力、理系と文系、バーバルとノンバーバル、Beingとマインド、感情・納得・理解、ホスピタリティ、ダイアログ、ファシリテーション、Fグラフィック、ロジカルシンキング、フレームワーク、プレゼンテーション、チームビルディング、We are the Earth、リベラルアーツ、コンピューターとインターネット、一般市民、家庭教育</p>	
<p>【授業概要】</p> <p>●持続可能な社会のために、共感と共有のサイエンス・コミュニケーション●</p> <p>～成熟した社会へ向けて、乖離している「科学の側」と「そうでない側」、あるいは「多様性」をプラスのパラダイムへと転換する、協働とコンセンサスを生み出すインタラクティブなサイエンス・コミュニケーションの基礎を、具体的に実践する演習を交えて学びます。「知っている」から「している」へ、「理解している」から「できる」を目指します。</p>	

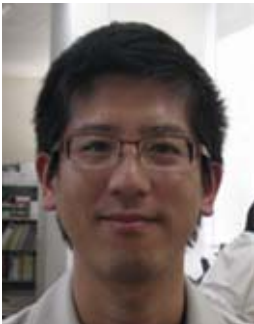

	<p>科目：食機能の理解に必要な基礎医学Ⅰ、Ⅱ 担当：西平順</p> <p>所属：北海道情報大学 医療情報学部 教授</p>
<p>【キーワード】解剖学、生理学、消化・吸収、代謝、など</p>	
<p>【授業概要】</p> <p>食品開発には、栄養素、旨み、機能性など多面的な観点からの思考を必要とするが、その基盤として人体の構造（解剖学）と機能（生理学）を理解する必要がある。本講義では、骨、筋などを中心とした解剖について概説し、次に体の機能的な仕組みについて項目ごとに主に①消化・吸収およびエネルギー代謝、②下垂体、副腎、膵臓などから分泌されるホルモンの働き、③血球の種類と血管との相互作用など、について受講者が説明できることを達成目標に講義を行う。</p>	


	<p>科目：食品の健康機能表示をめぐる状況 担当：三浦健人</p> <p>所属：一般社団法人北海道バイオ工業会 株式会社アミノアップ化学 学術部</p>
	
<p>【キーワード】健康食品開発における関連法規、機能性の表示、国内外の事例</p>	
<p>【授業概要】</p> <p>日本では特定保健用食品制度における限られた表示を除き、食品への機能性表示が認められていない。本講義では株式会社アミノアップ化学が製造している製品を例にとり、食品の機能性表示に関する国内外の法規制と、表示関連法規（薬事法、健康増進法、食品衛生法、食品安全基本法、景品表示法、JAS法、計量法など）について学ぶ。</p>	


	<p>科目：新しい視点から見た食品安全～食物アレルギーを中心として～ 担当：本庄勉</p> <p>所属：株式会社森永生科学研究所</p>
<p>【キーワード】食品安全、食物アレルギー、アクリルアミド、食品汚染物質、行政の対応</p>	
<p>【授業概要】</p> <p>従来、食品安全の対象の多くは食中毒と自然毒であり、おおむね満足できる対応が取られている。近年、これらに加えて食品原材料そのものが健康危害を引き起こす食物アレルギーや食品を高温で加工することにより生ずるアクリルアミド等が食品安全の新たなターゲットとして世界的にも注目されている。本講義ではこれら新規な食品安全のターゲットについて科学的な面だけではなく、日本を含む世界各国の行政対応等も含めて総合的に学習する。</p>	

	科目：食品加工と機能性 担当：吉川修司
	所属：地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品工学部 食品工学グループ
【キーワード】 食品加工、機能性成分、食品バイオ	
【授業概要】 この講義では、食品加工に必要となる基礎知識を習得するとともに、機能性食品への理解を深めることを目的とする。具体的には北海道における食品加工や食品バイオなどの研究開発の実例を交えつつ、食品加工の意義や食品の加工性や保存性を左右する諸要因について概説する。さらに、機能性食品について、基本的な知識や現状について学ぶ。	

	科目：抗酸化物質はなぜ必要か？～食べることとエネルギー代謝～ 担当：佐藤夕紀
	所属：北海道大学大学院薬学研究院 助教
【キーワード】 抗酸化作用、体内動態、吸収改善	
【授業概要】 近年、健康増進・様々な疾病の一次予防などの観点から抗酸化作用を持つ機能性食品成分の摂取に注目が集まっている。本講義では、そのような機能性食品成分の一つであるルテインを例として、抗酸化物質はなぜ必要か？を化学的に考えることから、機能性食品成分の体内動態の概念について学ぶ。さらに体内動態の中の吸収に関して、吸収改善のための検討法などを説明する予定である。	

	科目：機能性食材の開発 担当：小西達也	
	所属：マルハニチロ株式会社 中央研究所 リサーチグループ	
【キーワード】 健康食品市場、機能性食品、有効成分、機能性評価		
【授業概要】 健康食品市場の現状に加え、マルハニチログループが主幹事業として100年以上取扱ってきた水産資源（鮭やマグロ）を中心に、機能性素材の探索、安全性の検証、有効成分の分析、動物評価やヒト臨床試験による機能性評価、特定保健用食品の開発、さらに「食」を通じた健康維持・増進に向けた取組みについて紹介する。		

	科目：食品のブランド構築 担当：近藤公彦
	所属：小樽商科大学大学院商学研究科 教授・副学長
【キーワード】 マーケティング、ブランド構築	
【授業概要】 ブランドは単なる商品名ではなく、信頼に基づいて商品と顧客とを結ぶ紐帯である。この講義では、ブランドの基本的な役割を解説するとともに、著名なブランドの開発プロセスを紹介しながら実践的なブランド構築の意義と方法をマーケティングの視点から体系的に説明する。	

	科目：新食品の企画および開発 担当：本多芳彦
	所属：本多食品開発技術サポート 代表 酪農学園大学大学院 特任教授
【キーワード】 社会環境分析、業界環境分析、社内環境分析、消費者ニーズ、新製品企画開発の方法、未利用資源の有効利用	
【授業概要】 新製品の企画開発の手法に関し、各種環境分析やアンケート調査などによるデータ収集の発散段階から、これらのデータを参考に開発テーマを見出して製品コンセプトを作成する収束段階までの過程について事例を示しながら概説する。この中で他社品とは差別化可能な市場性の高い付加価値製品開発の重要性について説明する。また、食品工場では各種商品の製造過程において多くの副産物が発生し、その大部分が廃棄されているが、各種技術を活用して加工することによって有用物質に変換でき、各種食品の素材として利用できることを紹介する。	