

第三回食と健康に関するシンポジウム

進化するかごしまの食材

日時: 11月19日(火) 14:00~17:40

会場: 鹿児島大学稲盛会館(鹿児島大学郡元キャンパス内)

参加費
無料

【テーマ1】健康的に油脂と付き合う方法

講演Ⅰ 油脂と健康を巡る最新話題～トランス脂肪酸を取り巻く現状

九州大学名誉教授・熊本県立大学名誉教授 菅野道廣

講演Ⅱ 油脂の性質と種類～その適正な利用と管理方法

日清オイリオグループ株式会社 執行役員 青山敏明



講演Ⅲ 健康を守る油脂～魚油の効能

鹿児島大学医歯学総合研究科 教授 西尾善彦

【テーマ2】期待される鹿児島の食材のこれから

講演Ⅳ シラスウナギ安定生産に向けた取組み～完全養殖の展望

(独)水産総合研究センター増養殖研究所養殖技術部 今泉均
ウナギ量産研究グループ志布志庁舎 主任研究員

講演Ⅴ 安全で高機能な畜産物を目指して～黒麹菌配合飼料の可能性

鹿児島大学農学部 准教授 大塚彰

講演Ⅵ 九州・沖縄の海藻利用から考える
～「食文化」と「産業創出」～

鹿児島大学水産学部 准教授 寺田竜太



総括

鹿児島大学水産学部 教授・社会貢献担当学長補佐 木村郁夫

交流会: 18:00~

鹿児島大学教育学部南食堂
「エデュカ」 参加費3000円

【問合せ】

鹿児島県工業倶楽部

TEL: 099-225-8012 FAX: 099-225-8020

Mail: info@ikic.or.jp

鹿児島大学産学官連携推進センター

TEL: 099-285-8491 FAX: 099-285-8495

Mail: office@rdc.kagoshima-u.ac.jp

主催: 公益社団法人鹿児島県工業倶楽部、国立大学法人鹿児島大学

後援: 九州経済産業局、(独)中小企業基盤整備機構九州本部南九州事務所、鹿児島県、鹿児島市、

(公財)かごしま産業支援センター、(株)鹿児島TLO、南日本新聞社、NHK鹿児島放送局、MBC、KTS、KKB、KYT