

## 石川県次世代産業育成講座・新技術セミナー

# 日本の伝統発酵食品の健康機能性研究の現在

### 開催のご案内

主催：公益財団法人 石川県産業創出支援機構  
協力：石川県工業試験場

日本人は平均寿命が長いことから、長年日本食は健康に良いと考えられてきました。日本食の大きな特徴として、味噌、醤油、納豆、日本酒などの多くの伝統的な発酵食品を食することが挙げられます。近年特に、これら発酵食品の健康機能への期待も高まっていますが、一方でまだまだ科学的根拠が十分とは言えないのも現状です。

そこで本セミナーでは、日本の伝統発酵食品の特長について学ぶとともに、日本の発酵食品のこれまでの重要な研究や最近注目されている研究（プレ・プロバイオティクス効果、メタボリックシンドローム改善など）についてご紹介します。

【日 時】 令和4年9月29日（木） 13:30～15:30

【形 式】 ZoomによるWeb配信【お申込みされたe-mailにURLを送信します。】

【講 師】 佐賀大学 農学部 生物資源科学科

教授 北垣 浩志 氏

【受講料】 無料

【定 員】 20名

【担 当】 石川県工業試験場 化学食品部 専門研究員 辻 篤史

【申込先】 〒920-8203 金沢市鞍月2丁目1番地（石川県工業試験場 企画指導部内）

公益財団法人 石川県産業創出支援機構 プロジェクト推進部 次世代講座担当

e-mail: seminar@irii.jp

TEL: (076) 267-8081 FAX: (076) 267-8090

【締切り】 令和4年9月22日（木）

受講ご希望の方は、e-mailにて下記の項目を記載してお申込みください。FAXの場合は、この用紙をご利用ください。またQRコードからもお申込みできます。



【セミナー名】 「日本の伝統発酵食品の健康機能性研究の現在」

【会社名】

【住 所】 〒

【受講者名】

【所属・役職】

【TEL】

【FAX】

【e-mail】