



要事前
申込

参加費
無料

食

に関する 講演会

令和8年11月21日(土) 13:00~14:30

科学的根拠に基づく コメの粉粒食用途の 品質・調理加工特性の評価

【共催】公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会
【後援】松戸市

【申込フォーム】<https://x.gd/0nO95>



令和8年11月22日(日) 13:00~14:30

科学的でお得な減塩を考える —食事摂取基準・食品成分表から—

【後援】一般社団法人 全国栄養士養成施設協会
松戸市

【申込フォーム】<https://x.gd/IXZFa>



主催

聖徳大学人間栄養学部
人間栄養学科

開催
方法

1号館1219教室
「Zoom」によるオンライン併用
※参加費無料、要事前申込

申込
方法

参加ご希望の方は、掲載のQRコードもしくはURLの申込フォームより事前申込ください。ご登録いただいたメールアドレス宛に詳細をご案内します。次のドメインから受信できるように設定をお願いします。

@form-mailer.jp

フォーム送信後、自動返信メールが届かない場合は、お手数ですが下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

申込
期限

令和8年11月19日(木)

お問い合わせ

聖徳大学知財戦略課

〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬550

電話:047-365-1111 (大代表)

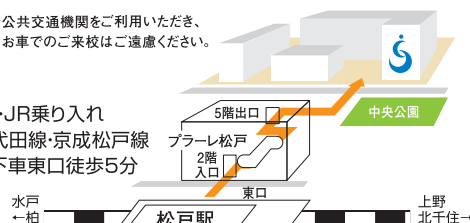
<https://www.seitoku.jp/chizai/>

※開催中止・変更等がある場合は、上記ホームページでお知らせいたします。

アクセス

★公共交通機関をご利用いただき、お車でのご来校はご遠慮ください。

JR常磐線・JR乗り入れ
地下鉄千代田線・京成松戸線
『松戸』駅下車東口徒歩5分



ブラーレ松戸内エスカレーターを利用できます。営業時間外は正面の通用階段をご利用ください。

1日目

令和8年11月21日(土) 13:00~14:30

科学的根拠に基づくコメの粉粒食用途の 品質・調理加工特性の評価

【講師】



岡留 博司氏

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 品質研究領域 品質解析グループ長

【共催】公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会

【後援】松戸市

国内の米の年間消費量はピーク時の半分以上まで減少してきており、今後も人口減少に伴い減少すると推計されている。一方、加工米飯（無菌包装米飯、レトルト米飯、冷凍米飯等）や中食・外食産業は近年シェアを着実に伸ばしており、今後も食の外部化の進展により主食米の消費形態が多様化することが予想される。また農林水産省では「米粉」としてパン、麺類等に活用する取組を本格化させているが、和菓子原料に限定されてきた経緯があり、小麦代替原料として活用するには解決すべき技術的課題が多い。そこで、米の粒食・粉食の需要拡大に向けて演者らが取り組んできた研究について、①品種・栽培条件が食味・食感に与える影響、②コールドチェーンにおける米飯の物性変動、③品種・粉碎条件が米粉の品質・パン適性に与える影響、等について得られた科学的知見を中心に紹介する。

2日目

令和8年11月22日(日) 13:00~14:30

科学的でお得な減塩を考える —食事摂取基準・食品成分表から—

【講師】



渡邊 智子氏

医学博士
東京栄養食糧専門学校長・学校法人食糧学院理事
千葉県立保健医療大学名誉教授、千葉県学校保健学会理事長、産業栄養指導者会長

【後援】一般社団法人 全国栄養士養成施設協会

松戸市

生きていくための必須栄養素の1つであるナトリウムの主な給源は、塩、しょうゆ、みそなどの調味料である。その推定平均必要量は、成人・高齢者では600mg/日（食塩相当量として1.5g/日）にすぎない。また、ナトリウムの過剰摂取は、生活習慣病の発症および重症化を招くなど健康障害のリスクを高めることが知られている。一方、日本人の食塩摂取量の平均値は9.8g（男性10.7g、女性9.1g）であり、この10年間では男女とも有意な増減はみられず、推定平均必要量との相違は大きい。ナトリウムの主要な給源である塩、しょうゆ、みそは、料理のおいしさに寄与する調味料であり、推定平均必要量では美味しい料理は作りにくい。また、みそやしょうゆは地域により主に利用される食品に相違があり、それが地域の郷土料理（食文化）に欠かせない。減塩や適塩の言葉を散見する機会が増えている。それは、上述したように日本人の食事における最大の栄養課題が、「食塩の過剰摂取」であり国全体でその対応に取り組んでいるからである。そこで、しょうゆ、みそ、塩などの調味料業界も、創意工夫した様々な美味しい減塩製品を開発し販売している。今回、日本人の食事摂取基準と日本食品標準成分表から、科学的でお得に適塩する方法（美味しく適塩）を正しくわかりやすく理解することを目的としている。

まっど健康マイレージ

詳しくは、こちらをご覧ください。

