

# 機能性をもつ 農林水産物・ 食品開発プロジェクト 成果発表会

参加費  
**無料**

事前または  
当日登録が必要



## 開催のご案内

**2016.3.18** (金)  
**ベルサール秋葉原**

東京都千代田区外神田3-12-8

主催：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

- 研究成果発表会（セミナー） 10:00～12:00 ベルサール秋葉原2階 Aホール
- 機能性弁当試食会 12:00～13:30 ベルサール秋葉原2階 Bホール
- 研究成果展示会 10:00～16:00 ベルサール秋葉原1階 ホール

## 開催概要

### 1. 趣 旨

平成24年度補正予算の、「機能性を持つ農林水産物・食品開発プロジェクト」において実施された研究成果と、それらを統合した機能性弁当のヒト介入試験結果等について成果を発表します。

それぞれ個別の成果発表と展示を行うと共に、機能性弁当サンプルを試食していただき、機能性を有する食品の有効性について科学的に正しい情報を提供し、生産者、農業団体、公設試験研究機関、民間企業の各現場への普及促進や関連産業とのマッチングを図り、プロジェクト成果の社会実装の契機にしたいと考えています。多くの関係者のご参加をお待ちしております。

### 2. 場 所 ベルサール秋葉原（東京都千代田区外神田3-12-8）

### 3. 開催日時・内容 平成28年3月18日（金）10:00～16:00

- |                |             |            |      |
|----------------|-------------|------------|------|
| ・研究成果発表会（セミナー） | 10:00～12:00 | ベルサール秋葉原2階 | Aホール |
| ・機能性弁当試食会      | 12:00～13:30 | ベルサール秋葉原2階 | Bホール |
| ・研究成果展示会       | 10:00～16:00 | ベルサール秋葉原1階 | ホール  |

### 4. 参加費 無料

### 5. 主催 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

### 6. 参加者 500名（予定）

- ・農林水産省関係者
- ・報道関係者
- ・業界紙関係者
- ・食品製造メーカー
- ・農業関係者
- ・公設試関係者
- ・本プロジェクト関係者

### 会場アクセス



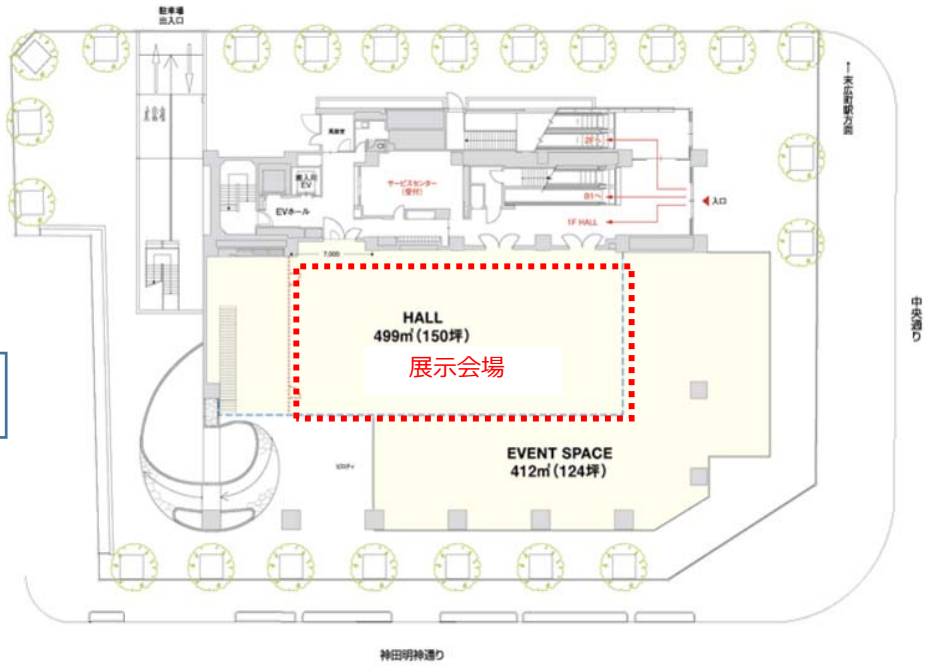
JR線/  
秋葉原駅「電気街口」 徒歩4分

つくばエクスプレス/  
秋葉原駅A3出口 徒歩5分

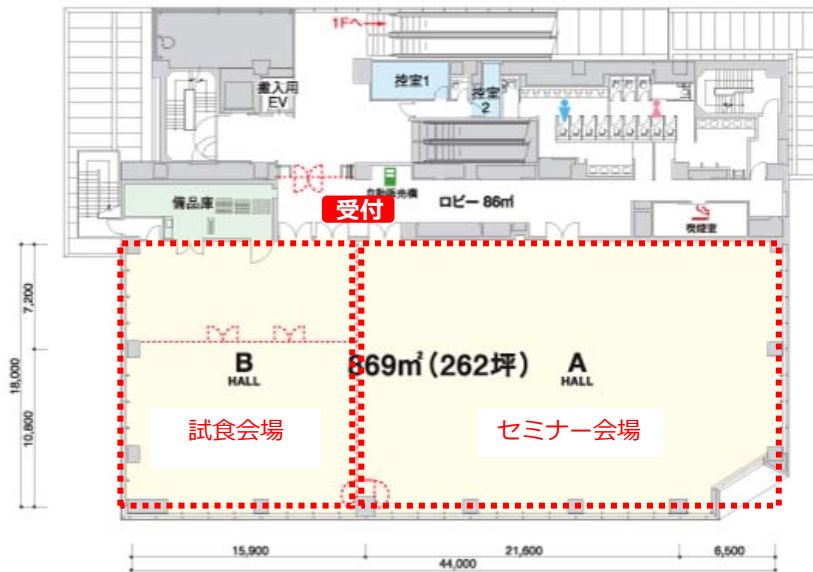
東京メトロ日比谷線/秋葉原駅  
2番出口 徒歩7分

# 会場概要

1F



2F



# タイムスケジュール

| 3月18日(金)   |  | 9:00                         | 10:00                        | 11:00                        | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00 |
|------------|--|------------------------------|------------------------------|------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1階【展示場】    |  |                              | ←-----開催時間 10:00~16:00-----> |                              |       |       |       |       |       |       |       |
| 2階【セミナー会場】 |  | ←-----開催時間 10:00~12:00-----> |                              |                              |       |       |       |       |       |       |       |
| 2階【試食会場】   |  |                              |                              | ←-----開催時間 12:00~13:30-----> |       |       |       |       |       |       |       |

## 研究成果発表会（セミナー）

10:00～12:00 ベルサール秋葉原2階 Aホール

事前登録

総合司会 農研機構食品総合研究所 企画管理部長 川本 伸一

| TIME  | 項目            | 内容  |
|-------|---------------|---|
| 10:00 | 1) 開 会        |   |
| 10:05 | 2) 挨拶         | ①農林水産省 農林水産技術会議事務局長 西郷 正道<br>②国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 理事長 井邊 時雄  |
| 10:15 | 3) 研究<br>成果発表 | ① A-2 高β-グルカン大麦・小麦全粒粉を用いた低GI/抗メタボ食品の開発<br>② A-3 食後血糖上昇を抑制する表面加工玄米やその加工食品の開発<br>③ A-6 脂質代謝改善効果を持つβ-コングリシニン高含有大豆の栽培技術<br>及び加工食品の開発<br>④ A-7 認知機能障害予防作用を持つケルセチン高含有タマネギの栽培技術<br>及び加工食品の開発<br>⑤ A-10 β-クリプトキサンチンの抗メタボ効果等に着目した柑橘および<br>その加工食品の開発（概要）<br>⑥ A-11 脂質代謝改善効果を持つ高カテキン緑茶及びその加工食品<br>の開発 （概要）<br>⑦ C-1 機能性を持つ農林水産物のデータベースの構築及び個人の健康状態<br>に応じた栄養指導システム開発<br>⑧ C-3 機能性弁当の内臓脂肪面積低減効果検証のためのヒト介入試験 |
| 11:55 | 4) 総 括        | 農研機構食品総合研究所 所長 大谷 敏郎  |
| 12:00 | 5) 閉 会        |   |

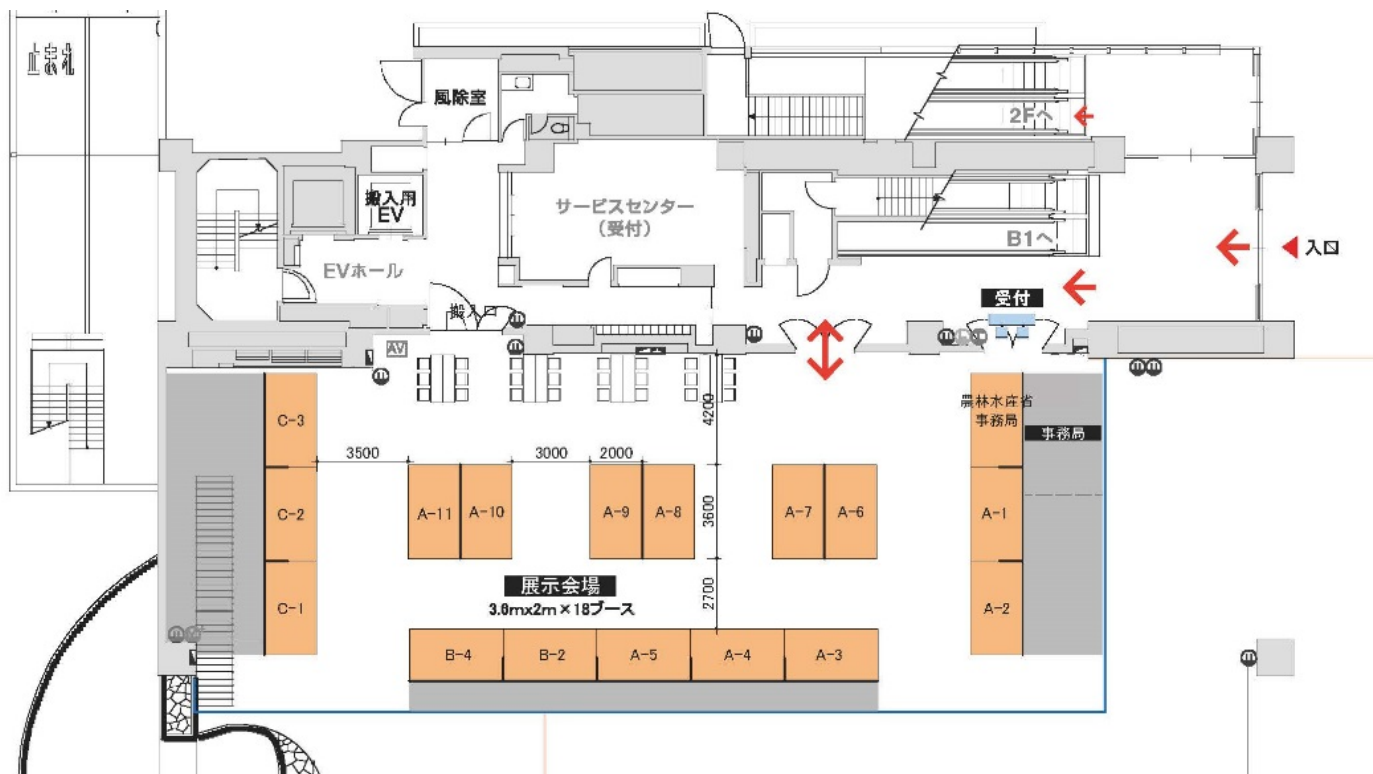
## 機能性弁当サンプルの試食

12:00～13:30 ベルサール秋葉原2階 Bホール

事前登録

本プロジェクトで機能性を研究した素材を用いた、機能性弁当を試食いただきます。  
できるだけ多くの機関の方に試食いただく為に、試食ご希望の方から抽選で180名の方にご試食頂きます。

10:00~16:00 ベルサール秋葉原1階 ホール



- ・ 16の研究課題毎にブースを設け、成果をパネル展示すると共に、素材およびその加工食品（一部試食を含む）を展示し、各課題の担当者が説明致します。

A-1：食後血糖値上昇を抑制する高アミロース米等とその加工食品の開発

A-2：高β-グルカン大麦・小麦全粒粉を用いた低GI/抗メタボ食品の開発

A-3：食後血糖値を抑制する表面加工玄米やその加工食品の開発

A-4：ルチン高含有ダツタンソバ「満天きらり」を用いた脂質代謝改善効果のある加工食品の開発

A-5：抗酸化物質高含有食品による睡眠改善を介した抗メタボ効果の検証と商品開発

A-6：脂質代謝改善効果を持つβ-コングリシニン高含有大豆の栽培技術及び加工食品の開発

A-7：認知機能障害予防作用を持つケルセチン高含有タマネギの栽培技術及び加工食品の開発

A-8：日本の伝統健康野菜ゴーヤのエビデンスとサイエンスを根拠とする適正商品化技術の開発

A-9：カロテノイド類の生体調節機能に着目した抗メタボ食品提供技術の開発とその効果の実証研究

A-10：β-クリプトキサンチンの抗メタボ効果等に着目した柑橘及びその加工食品の開発

A-11：脂質代謝改善効果を持つ高カテキン緑茶及びその加工品の開発

B-2：高分子プロシアニジン類の腸管ホメオダイナミクスによる生活習慣病予防作用の解明に関する研究

B-4：食べるセロトニンの抗肥満作用機構解明とセロトニン高含有農産物の研究開発

C-1：機能性を持つ農林水産物のデータベースの構築及び個人の健康状態に応じた栄養指導システムの開発

C-2：中年男性をターゲットとしたテーラーメイド機能性弁当の効果実証および供給システム開発

C-3：機能性弁当の内臓脂肪面積低減効果検証のためのヒト介入試験