



**かがわ機能性食品等開発研究会の  
第5回シンポジウムを開催します**  
(参加者募集)

**機能性食品の研究開発に挑戦！！**

- イワシが特定保健用食品のなるまでの開発の経緯の紹介
- 「四国健康支援食品制度」のその意義を紹介
- ヒマワリ油圧搾滓の機能性素材としての活用可能性の紹介

(公財) かがわ産業支援財団が産学官で連携して機能性食品等の開発に資する事業を実施することを目的に設置した「かがわ機能性食品等開発研究会」(会長 田村啓敏香川大学農学部教授) の第5回シンポジウムを次のとおり開催します。

記

日時 平成29年12月1日(金) 13時30分から16時30分  
 場所 サンポートホール高松 第54会議室(高松シンボルタワー・ホール棟5階)  
 主催 かがわ機能性食品等開発研究会  
 後援 香川大学、香川短期大学、産業技術総合研究所四国センター(予定)  
 内容 別紙開催計画のとおり  
 対象 県内食品関係企業(会員以外も含む)、産業支援機関等  
 参加費 無料  
 申込み・問合わせ先

(公財)かがわ産業支援財団 地域共同研究部 (担当: 瓜生義孝)

〒761-0301 高松市林町 2217-43

E-mail: rist@kagawa-isf.jp TEL(087)869-3440 FAX(087)869-3441

参加申し込み期限 平成29年11月22日(水)

**かがわ機能性食品等開発研究会 (平成25年7月設置)**

会長 田村啓敏(香川大学農学部教授)

副会長 吉原良一(吉原食糧株式会社代表取締役社長)

太田泰弘((公財)かがわ産業支援財団アドバイザー)

会員数 66企業・個人、22産業支援機関

目的 本県の食料品製造業界及び化粧品製造業界においても、今後、他産地との競争に打ち勝ち、活性化していくためには、より差別化が図られ、付加価値の高い商品開発が重要であることから、本研究会を設置し、産学官が連携して機能性食品等の開発に資する事業を実施することを目的とする。

事務局 (公財) かがわ産業支援財団地域共同研究部

## かがわ機能性食品等開発研究会 第5回シンポジウム開催計画案

本県の食料品製造業界等において、今後、他産地との競争に打ち勝ち、活性化していくためには、より差別化が図られ、付加価値の高い商品開発が重要であることから、産学官が連携して機能性食品等の開発に資する事業を実施することを目的として、平成25年7月に「かがわ機能性食品等開発研究会」を設立しました。

この度、本研究会の第5回シンポジウムを次のとおり開催します。

### 記

**日時** 平成29年12月1日（金） 13時30分から16時30分  
**場所** サポートホール高松54会議室（高松シンボルトワー・ホール棟5階）  
**主催** かがわ機能性食品等開発研究会  
**共催** （公財）かがわ産業支援財団  
**後援** 香川大学、香川短期大学、産業技術総合研究所四国センター（予定）  
**内容**

**開会挨拶** かがわ機能性食品等開発研究会 会長 田村啓敏 13:30～13:40  
 （公財）かがわ産業支援財団 理事長 大津佳裕

**基調講演**（座長：会長 田村啓敏） 13:40～14:50

**演題** 「イワシが特定保健用食品になるまで」  
**講師** 仙味エキス株式会社 代表取締役社長 箆島克裕 氏  
**概要** 天然調味料メーカーである仙味エキス株式会社は早くから機能性食品の研究開発に挑戦してきておられます。  
 同社は、大学との共同研究でイワシのペプチドに血圧抑制作用があることを見出し、食品の特性を失わない工業的生産技術の確立と、原料供給に徹する戦略で成功した「サーデンペプチド」の開発経緯を紹介していただきます。

（休憩 14:50～15:00）

**講演**（座長：副会長 太田泰弘） 15:00～15:50

**演題** 「四国健康支援食品制度による四国の食産業の振興について」  
**講師** （一財）四国産業・技術振興センター 産業振興部 部長 森 久世司 氏  
**概要** 平成29年6月27日に、民間独自の表示制度「四国健康支援食品制度」の運用がスタートしました。この制度は、食品に含まれる素材の科学的根拠を定められた手続きにより評価するというものです。  
 今回の講演では、その意義・理念・制度概要のほか、本制度を活用した「食産業振興スキーム」について紹介していただきます。

**事例発表**（座長：副会長 太田泰弘） 15:50～16:20

**演題** 「ヒマワリ油製造で副生する圧搾滓の機能性素材としての利用の検討」  
**講師** かがわ産業支援財団地域共同研究部 主任研究員 中西 勉  
**概要** 香川県まんのう町では、“ヒマワリによる特産品開発事業”に取り組んでいます。ひまわりの種皮には機能性成分としてクロロゲン酸を多く含むといわれています。ひまわり油の製造で副生する圧搾滓について、機能性素材として活用可能性を検討した結果を紹介します。

**閉会挨拶** かがわ機能性食品等開発研究会 副会長 吉原良一 16:20～16:30

(申込み・問合わせ先)

公益財団法人かがわ産業支援財団 地域共同研究部

瓜生義孝 宛

(〒761-0301 高松市林町 2217-43)

E-mail: rist@kagawa-isf.jp

TEL(087)869-3440

FAX(087)869-3441

かがわ機能性食品等開発研究会  
第5回シンポジウム参加申込み用紙

平成29年 月 日

企業・機関名		
電話番号		
出席者	職	氏名

申込期限：平成29年11月22日