



平成25年度  
総合食品学講座  
御案内（学生枠）

期間：平成25年8月20日(火)～平成25年9月17日(火)

[8月20日(火)、22日(木)、27日(木)、29日(木)、9月5日(木)、10日(火)、12日(木)、17日(火)の計8日・24講座]

場所：静岡県立大学 食品棟 1階 5112教室

(ご受講の際には公共交通機関をご利用ください)

- ◎消費者の安全・安心の求めに対応した食品の製造と国際競争力のある食品を開発・商品化するための人材を育成します。
- ◎食品製造・販売で必要とされる幅広い知識（農学・工学・薬学・栄養学・経済学・デザイン）を総合的に学ぶことができます。
- ◎特に、食品原料から消費者対応まで、食品企業が必要とする知識を講義形式で総合的に学びます。（社会人枠では実習も行います）
- ◎平成20年度に国からの委託された事業としての総合食品学講座を引き継ぎ、以降は地方で行う自立化事業として開催しています。

公益財団法人静岡県産業振興財団

(学生枠担当：静岡県立大学)

開催日	時間帯	テーマ名	内容	講師
8月20日	①	1 静岡県・静岡市地域結集型プログラムの最新情報	平成21年1月から本年12月までの5年間を研究期間とする、「静岡発 世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発」の課題名で取り組んでいる本プログラムの事業成果などの最新情報を提供する。 テーマ1：香味工場を目指した茶栽培・加工工程への光技術等の活用と実用化 テーマ2：茶を原料とした飲料・素材の開発と実用化	テーマ1：静岡県立大学 食品栄養環境科学研究所 特任教授 中村 順行 氏 テーマ2：静岡県工業技術研究所 研究調整監 望月 一男 氏
	②	2 缶・レトルト食品の製造技術について	缶詰、レトルトパウチ、無菌充填製品の製造において重要な役割を果たす殺菌、除菌の科学を理解し、その製造技術に関する知識を修得する。	株式会社ニッセー 元顧問 服部 孝雄 氏
	③	3 お茶の製造加工ポイントとその機能性及び新たな利用法	味や香りの形成に重要な役割にあるブランチングや揉捻工程等の科学的意義を理解し、その製造技術を修得すると共に、機能性や新たな利用法について学ぶ。	カワサキ機工株式会社 元顧問 高橋 宇正 氏
8月22日	①	4 水産練り製品の製造のポイント	蒲鉾やなると巻き等の食感形成に重要な役割を果たす魚肉タンパク質の科学を理解し、その製造技術に関する知識、ポイントを修得する。	東海大学海洋学部 特任教授 加藤 登 氏
	②	5 天然調味料製造と利用のポイント	農畜水産物からエキスを抽出、精製、濃縮などの調味料化技術及びそれぞれの特性を活かす利用技術を学ぶ。	焼津水産化学工業株式会社 開発本部 開発センター 係長 奥川 高康 氏
	③	6 鮭節製造の歴史と未来 ～世界に羽ばたく日本食～	日本食文化の変遷の中で、1,300年以上の歴史を持つと言われる鮭節について、その伝統製法と現在の製法、将来への可能性を紹介する。	株式会社新丸正 開発室 課長 佐野 英一郎 氏
8月27日	①	7 食品の劣化と保存のポイント～品質劣化の要因とその化学～	食品を加工、保存する際、品質の劣化が問題となる。品質を左右する成分の特徴、劣化の原因となる化学的要因を探り、その制御方法を学ぶ。	公益財団法人静岡県産業振興財団 アース・サイエンスセンター 地域結集推進室 技術員 土肥 慎吾 氏
	②	8 フレーバー(食品香料)の食品開発での役割を技術及び市場より整理	フレーバーは消費者が嗜好性を商品選択する重要要素としており、そのニーズを満たす役割を担っています。その技術を主に市場性も含め説明します。	縮畑香料株式会社 ルーバ-事業本部 シニアアドバイザー 佐野 公平 氏
	③	9 食品の包装技術～ニーズにあった包装設計～	食品保護、流通に必要とされる食品包装の形態、機能及び資材の利用方法を目的にあわせて理解する。	須田産業株式会社 品質管理室 営業技術課 課長 山本 頼史 氏
8月29日	①	10 海産物由来機能性素材の科学と機能	食品加工副産物等を活用した機能性食品素材探し、素材化技術、素材の応用製品開発までの考え方を紹介し、機能性食品開発の実際を学ぶ。	焼津水産化学工業株式会社 開発本部 開発センター 係長 柴田 歌菜子 氏
	②	11 サプリメントの開発	健康食品産業の動向や課題、健康食品の形状や製剤開発方法、製造方法、及び品質管理体制を総合的に学ぶ。	株式会社日本予防医学研究所 健康食品開発部 部長 菊池 洋 氏
	③	12 嚥下・咀嚼困難者向け食品の開発	咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者の食生活の特徴と高齢者用食品の開発方法を学ぶ。	株式会社マルハチ村松 営業本部 マーケティング部 主任 近石 圭吾 氏
9月5日	①	14 米および米粉の特性と活用	日本人の主食である米は、粒体では飯や餅などに、粉体では和菓子やパンなどに加工される。米の成分特性と粒体または、粉体、および近年開発されたペーストでの加工におけるポイントについて理解する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 教授 新井 映子 氏
	②	15 静岡県内の6次産業化による新商品開発事例	静岡県内の先進事例を題材に、農林漁業者自らが加工、流通、販売する取組や、農林漁業者と中小企業者が連携して、新しい商品やサービスを開発・販売する取組などの6次産業化による新商品開発について学ぶ。	静岡県マーケティング推進課 6次産業推進班 班長 勝地 孝則 氏
	③	16 食品の非破壊分析法～近赤外分光分析を中心に～	近赤外線を用いると何故非破壊分析ができるのかを説明し、近赤外分光法を用いた定量分析実用例、定性分析実用例等について説明いたします。	ヤスマ株式会社 静岡商品開発部 部長 渡部 昭彦 氏
9月10日	①	17 食品の流通における安全・安心	BSE問題以来、消費から生産へのトレーサビリティが重視され、すでに様々な取り組みがなされている。それらの現状や利用するための考え方を学ぶ。	東海大学 海洋学部 水産学科 食品科学専攻 教授 荒木 恵美子 氏
	②	18 異物混入対策にどう取り組むか?	異物混入は原料から、流通まであらゆる過程で発生する可能性がある。人に危害を及ぼす異物はきわめて少ないが、自主回収につながりやすいだけに、品質管理上の問題としてとらえている。混入の可能性のある異物について、その発生源を防ぐという観点から混入防止策について説明します。	環境生物コンサルティング・ラボ 代表 平尾 素一 氏
	③	19 食品リサイクル法及び関連制度の概要	循環型社会構築のために制定された食品リサイクル法、容器包装リサイクル法(識別表示の義務化)の理解とリサイクル技術について学ぶ。	一般社団法人静岡県環境資源協会 専務理事 平井 一之 氏
9月12日	①	20 潜在顧客の創造	もの溢れ時代の商品開発は、製品発想から顧客発想へと捉え方を逆にする必要があります。そのためには、ブランディングやパッケージングなどを中心に出口戦略から潜在顧客を創造することを学ぶ。	有限会社ヴィ・ダブリュ・ストーク 代表取締役 望月 聖司 氏
	②	21 知って得する特許・商標の知識	特許権、商標権等の産業財産権は自社の技術、信用を守るために必要であり、また他社の動向を探る上においても有用な情報となる。産業財産権を中心とした知的財産権の基礎的な内容について学ぶ。	吉川国際特許商標事務所 所長 吉川 晃司 氏
	③	22 消費者から支持される商品づくり	「お客様の買いたいと思う商品は何か」消費者の目線からのスーパーマーケットの取り組み方の具体的な事例を紹介し、実践的なマーケティング学として学ぶ。	こだわりの味協同組合 代表理事 富永 昌良 氏
9月17日	①	23 食品工場の衛生管理システムの紹介	HACCP、ISO22000やボジティブリストなどの安全性に係わる制度、内容について理解する。	一般財団法人食品環境検査協会 清水事業所 理事・所長 若澤 満 氏
	②	24 食品安全および食品衛生法と食品の品質保証	食品安全は食品品質保証の最重要課題であり、それには食品衛生法の遵守が不可欠である。食品企業の品質保証と食品衛生法に関して概説する。	公益財団法人油脂検査協会 参与 新保 喜久雄 氏
	③	25 栄養と生活習慣病	生活習慣病の定義、発症機序および予防や治療に有効的な食品や栄養素、食生活等の話について総合的に学習する。	静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 新井 英一 氏

時間帯 ①…10:00～12:00 ②…13:00～15:00 ③…15:15～17:15

## 募 集 概 要

【目 的】：消費者の安全・安心の求めに対応した食品の製造と国際競争力のある食品を開発・商品化するための人材を育成することを目的としています。

【申込資格】：原則として、静岡県内の食品に関連する分野を専攻する学生および食品関連の企業に関心のある学生（社会人学生を除く）

【日 程】：平成 25 年 8 月 20 日（火）～ 平成 25 年 9 月 17 日（火）  
の主に火曜日と木曜日の、全 24 コマ 50 時間。  
○講義（8 日間）・・・午前 10 時 00 分～午後 5 時 15 分

【会 場】：静岡県立大学 食品棟 1 階 5112 教室

【定 員】：学生枠 24 名（社会人枠を含め 50 名）  
原則、先着順とし、学生枠は各講義毎に個別に募集します。

【受 講 料】：無 料（学生枠）

【修了証書】：全 24 コマのうち、17 コマ以上の受講（補講〈原則として最大 3 コマ〉の受講により基準を満たす場合を含む）で、静岡県立大学食品栄養科学部長の認定による『総合食品学講座 講義科目課程修了証書』を交付します。

【申込期間】：平成 25 年 5 月 20 日（月）～平成 25 年 6 月 24 日（月）必着  
※申込状況により、6 月 24 日（月）より前に締め切らせていただく場合があります。お早めにお申込みください。

【申込方法】：下記申込書に所定事項を記入の上、メール（添付 or 内容のご連絡）  
または FAX でお申込みください。≪直接お持ちいただいても結構です≫  
静岡県立大学ホームページからも申込書の取得とメール添付による  
お申し込みができます。  
（後日、受講生決定の通知を致します。）

【申込先】：〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52-1  
静岡県立大学 総合食品学講座担当  
食品栄養科学部食品蛋白質工学研究室 准教授 伊藤 創平  
TEL 054-264-5576  
FAX 054-264-5099  
E-mail : [itosohei@u-shizuoka-ken.ac.jp](mailto:itosohei@u-shizuoka-ken.ac.jp)

申込日：平成 年 月 日

静岡県立大学 総合食品学講座担当

食品栄養科学部 食品蛋白質工学研究室 伊藤 創平 宛

FAX 054-264-5099 or 食品棟 7F 5710 室へ

申込締切：平成25年6月24日（月）必着

（ FAX の場合は、大きく明瞭にご記入ください ）

平成25年度 総合食品学講座 申込書（学生枠用）

受講者氏名（ふりがな）		
大学等学校名		
連絡先	住所	
	TEL	
	FAX	
	E-mail	
専門・専攻など		
受講する目的		

受講希望講座番号						
(平成24年度 総合食品学講座 講義科目一覧表 を参照し希望する講座番号に○をつけてください。)						
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25				

※申込状況により、6月24日（月）より前に締め切らせていただく場合がございます。

お早めにお申込みください。