

## 主催報告

### 令和5年度 関東支部 第2回油化学セミナー（市民公開講座） 開催報告

日本油化学会関東支部 福島大学 吉永 和明

日本油化学会関東支部主催の令和5年度第2回油化学セミナー（市民公開講座）が、10月28日（土）13：30～16：15、コラッセふくしま（福島市）にて（一財）油脂工業会館様のご共催で開催されました。今回のセミナーは、「食と健康の科学～美味しく食べて健康に！～」のテーマのもと3演題を市民の皆様も参加しやすい無料講座の形式で開催いたしました。当日は22名の参加をいただき、アットホームな雰囲気の中で市民の皆様からの質問も活発なセミナーとなりました。講演演題と内容を以下に紹介いたします。



福光 先生

#### 1. 手軽に美味しく健康をサポートアマニ（亜麻仁）のちから

株式会社ニッポン 福光 聡 先生

アマニ（亜麻仁）は現代人に不足しがちなオメガ3脂肪酸、食物繊維、タンパク質やポリフェノールを含み、その豊富な栄養価から「スーパーフード」として近年注目を集めています。本講演では、アマニがもつ生活習慣病予防に関する最新の研究報告や、美味しいアマニを手軽に取り入れられるレシピなど交えてご紹介いただきました。



升本 先生

#### 2. 果物と健康の科学

福島大学 升本 早枝子 先生

本講演では、果物のもつ美味しさや、我々の身体を健康に保つために有用な成分についてご講演いただきました。また、「リンゴは皮ごと食べたほうがいい？」、「果物は太る？」、「ポリフェノールって何？」など、身近に見聞きする情報の真偽についてもご解説いただきました。



西村 先生

#### 3. 発酵乳製品のおいしさにおける乳酸菌の役割

福島大学 西村 順子 先生

発酵乳製品は、乳酸菌をスターターとして製造されています。そのため、発酵乳製品の味や香りは、乳酸菌の代謝によって生産する物質に起因するものが多く、味覚・嗅覚的な刺激によって、「おいしさ」として認識されます。本講演では、牛乳やチーズ等の乳製品における味や風味に関する研究事例をご紹介いただきました。

最後になりましたが、ご共催いただいた（一財）油脂工業会館様をはじめ、多大なご協賛をいただきました株式会社ニッポン様、JAふくしま未来様に、講演会にご参加いただき会を盛り上げていただいた市民の皆様、運営協力いただきました本学スタッフなど多くの方にお世話になりました。ご関係いただきましたすべての皆様に御礼申し上げます。