

ライフサイエンス・産業技術部会 特別ワークショップ

主催：公益社団法人 日本油化学会 ライフサイエンス・産業技術部会

日時：令和7年4月2日（水）14:00～17:00

開催法：油脂工業会館 9F 大会議室で対面開催と Zoom による同時配信

※Zoom の URL は下記登録サイトからお申込みいただくとメールで送られます。

テーマ：日本食品標準成分表

～2020 年版（八訂）を用いた食用油脂のエネルギー計算について

日本食品標準成分表は、食事管理や給食事業をされている方や栄養成分表示を行っている皆様に対して、より実用的で信頼性の高いデータを提供することを目的として 2020 年に全面改訂されました。しかし、本改定法を用いて油脂のエネルギー値を計算すると、従来法で求めた値よりも低く算出されることがわかりました。そこで、この違いを把握するために、日本油化学会では、文部科学省のご担当者様、日本マーガリン工業会様、日本植物油協会様と意見交換をいたしました。その結果、本改定法を用いて油脂のエネルギーを求める際の留意点がまとまりましたので説明会を開催することとしました。

実務で食品成分表を扱う、大学、企業の方や栄養士の皆様にぜひご出席をいただき、より実用的で精度の高いエネルギー計算をするためにお役立ていただきたいと存じます。厚生労働省による「日本人の食事摂取基準（2025年版）」では七訂以前のエネルギーの算出方法に基づき策定されております。食事摂取基準を参考に食品のメニューなどを作成する場合は、八訂以降ではなく七訂以前のエネルギー値をご使用ください。当日は、文部科学省 科学技術・学術政策局 政策課 資源室長 高橋史彦氏、をお招きし、改定法策定の背景、特徴、留意点、食品分析表の今後についてご講演をいただきます。

プログラム：

- | | |
|-------------|--|
| 14:00 | 受付開始 |
| 14:25～14:30 | ご挨拶 日本油化学会 規格試験法委員会 委員長・東北大学教授 仲川清隆氏 |
| 14:30～15:30 | 講演 1 文部科学省 科学技術・学術政策局 政策課 資源室長 高橋史彦氏
食品標準成分表改定の背景、特徴、留意点と今後について |
| 15:30～16:30 | 講演 2 尚絅学院大学 健康栄養部門 教授 木村ふみ子氏
食品標準成分表改訂後の栄養教育に関する課題と対応 |
| 16:30～17:00 | 総合討論・質疑応答 |

申し込み：3月28日（金）4/1（火）までにこちら <https://x.gd/mUTww> or QR コードから事前登録ください。その際、参加費の振込予定日と口座名義をお知らせください。



油脂工業会館へのアクセス：

- ・JR 東京駅
八重洲中央口から徒歩約 9 分（約 700m）
- ・東京メトロ銀座線 日本橋駅
B1 出口より徒歩約 3 分（約 400m）
- ・東京メトロ東西線、浅草線 日本橋駅
D1 出口より徒歩約 3（300m）

参加費：

日本油化学会正会員・法人会員 1,000 円、
学生・招待 無料、会員外 2,000 円

振込先：

千葉銀行 柏西口支店 普通 3733833
ニホンユカガクカイ ライフサイエンス サンギョウギジユツブカイ コ
手数料は参加者負担でお願いいたします。

問合せ先：公益社団法人 日本油化学会 ライフサイエンス・産業技術部会

部会長 永井利治（東京工科大学教授） nagaithr@stf.teu.ac.jp