

第 27 回 日本油化学会フレッシュマンセミナー — 油脂と脂質 —

好評を頂いている教本「油脂・脂質の基礎と応用」のエッセンスを、ベテラン講師が
1 講演約 1 時間のビデオ 10 本にまとめました。繰り返し自由に 4 週間視聴頂けます

◆ 主 催 公益社団法人 日本油化学会

◆ 会 期 2026 年 6 月 15 日 (月) ~ 7 月 13 日 (月)

◆ 方 式

・ オンデマンド講演 ・ 6 月 15 日 (月) ~ 7 月 13 日 (月) の 4 週間

全講演を説明音声つき講演ビデオで配信し、好きな時間に繰り返しオンデマンドで視聴頂けます。質問は開期中にチャットで可能です。お気軽にお寄せください。

・ ライブ講演 ・ 開講 1 週間後の 6 月 22 日 (月) 13:00~17:20

対面受講会場：〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-13-11 油脂工業会館 9 階大会議室

講演 1, 4 の基礎講座と質問の多い講演 9 の講師を会場に招いて講演頂き、質問と名刺交換できる時間を設けます。会場にお越しになれない方には講演の様子を Zoom で同時配信します。6 月 9 日から予習用のビデオを配信します。

※テキスト (電子書籍) 閲覧用の端末をご持参ください。会場に電源はありません。

◆ プログラム

1. <対面と Zoom> 油脂・脂質の種類と存在, 分布 福島大学 吉永 和明 氏
食品、化粧品、医薬品などの重要な構成成分である油脂や、生体の構成成分である脂質について、基礎的情報を解説します (テキスト第 1, 2, 3 章)。
2. 油脂・脂質の代謝 尚綱学院大学 木村 ふみ子 氏
我々のエネルギー産生や生命維持に欠かせない三大栄養素の脂質について、特に脂肪酸の生合成と酸化を中心に解説します (テキスト第 4 章)。
3. 油脂・脂質の栄養と生理機能 神奈川工科大学 清瀬 千佳子 氏
脂質である脂溶性ビタミン類の特徴や機能を解説するとともに、食事摂取基準についても解説します (テキスト第 5 章)。
4. <対面と Zoom> 油脂・脂質の酸化と酸化防止 東北大学 伊藤 隼哉 氏
油脂・脂質の酸化と酸化防止について、反応機構と生成物の違い、反応場と酸化安定性の違い、抗酸化剤の抗酸化機構などを中心に解説します (テキスト第 6 章)。
5. 油脂・脂質の試験分析法 (一財) 日本食品分析センター 伊藤 智子 氏
油脂・脂質の化学的性状の分析法として、基礎分析、脂質のクラスと分子種分析、脂質の酸化度分析、および物性分析を取り上げ解説します (テキスト第 7 章)。
6. 油脂と酵素と微生物 大阪産業技術研究所 永尾 寿浩 氏
リパーゼの油脂への作用、構造と機能、産業用酵素の油脂加工についてやさしく解説します。また、微生物の脂質変換とその作用についても解説します (テキスト第 8 章)。
7. 油脂工業原料 植田製油 (株) 熊西 敦則 氏

動物,植物の区別なく生物に広く存在するトリアシルグリセリン構造を持つ油脂の中で,産業利用されている油脂の需給状況と性質について解説します(テキスト第10章)。

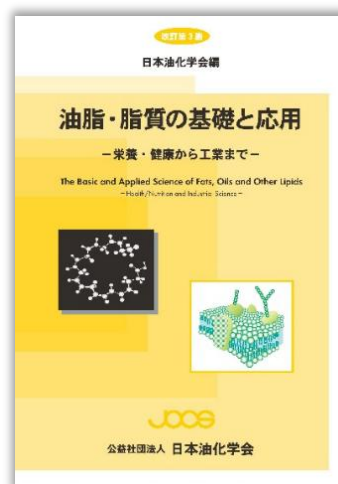
8. 油脂原料と油脂製造技術 昭和産業(株) 塚原 祐樹 氏
 日本で消費される油脂は,多品種でそれぞれ風味や成分が異なった特徴を持っています。その一般的な製造方法について,植物油脂を中心に解説します(テキスト第11章)。

9. <対面とZoom> 油脂加工技術 (株) ADEKA 山下 敦史 氏
 限られた天然資源である動・植物油脂を,無駄なく食品や工業製品に利用していく為の油脂加工技術について,水素添加,エステル交換,分別を中心に解説します(テキスト第12章)。

10. 油脂の物性と油脂加工製品 ミヨシ油脂(株) 佐々木 玲 氏
 おいしさと栄養を併せ持つ油脂の結晶について解説し,その特性を利用したマーガリンやショートニング等について解説します(テキスト第13章)。

◆テキスト

講師陣が中心となりまとめた日本油化学会編「油脂・脂質の基礎と応用-栄養・健康から工業まで」改訂第3版(電子版)を使用します。2019年3月発刊 A4版 本文277ページ。



◆申し込み

・締め切り

6月1日(月)までに添付の参加申込書に必要事項を記載の上,下記申し込み先にお送りください。

申し込み先 公益社団法人日本油化学会

Fax: 03-3271-7464 E-mail: y-kubo@jocs-office.or.jp

・募集人員

定員200名。定員枠に達し次第締め切ります。このうち6月22日ライブ講演の対面受講定員は40名。ライブ講演のご希望の聴講方法は,参加申込書の受講方法欄「対面受講」か「Zoom受講」かに○を付けてください。

・参加費

テキスト代を含みます。

会員種別	参加費 (単位:円)			
	1名	2名	3名	1名増毎
本会正会員(個人会員)	25,000	—	—	—
本会法人会員(一括申込に限り)	25,000	40,000	55,000	+15,000
会員以外の方	43,000	—	—	—
学 生	3,500	—	—	—

★ 会員の割引特典

1) 本会正会員

申し込み時に本会に入会されますと,セミナー参加費を会員価格とします。

正会員の会費10,000円(入会費なし)を納めても8,000円お得です。また会員になると,年会で発表することができ,学術誌J. Oleo Scienceへの掲載料40,000円が会員価格20,000円となります。また更に,毎月,本分野の総説・技術特集,基礎講座や学会イベントの会告と開催報告などを掲載した会員誌「オレオサイエンス」が配布されます。

2) 法人会員

社内で取りまとめて一括申し込みされると2名目からは15,000円/人で受講頂けます。

3) 学 生

若手研究者育成の観点から学生の受講者を優遇します。会員資格の有無にかかわらずテキスト付きで参加費3,500円で受講可とします。油脂・脂質に関するオレオサイエンスの基礎と産業界での活用事例をまとめて学ぶ貴重な機会を活用ください。

・支払方法

銀行振り込みかカード決済のいずれかを選択ください。

1) 銀行振り込み

参加申込書の支払方法の欄の「銀行振り込み」に○をつけ、所要事項を記入し、Fax または E-mail にて申し込み、参加費をお振込みください。なお、振込手数料はご負担ください。

送金先：三菱UFJ銀行 八重洲通支店・普通 1057794 公益社団法人日本油化学会 シヤニホユカガカイ

2) カード決済 (PayPal)

Web 決済にて Visa, MasterCard, JCB, American Express, ディスカバー, 銀聯 (UnionPay) がご利用いただけます。こちらを利用されます方は、参加申込書の支払方法の欄の「PayPal (カード決済)」に○を付け、所要事項を記入して Fax または E-mail にて申し込みください。メールにてカード決済用の URL をお送りします。なお PayPal 事務手数料はご負担ください。本手数料は手数料を含む振込金額の 3.6% に 40 円を加えた金額となります。この関係より PayPal 事務手数料は、(参加費 x 3.6% + 40 円) / 0.964 となります。参加費 25,000 円の PayPal 事務手数料は 975 円です。

受付 No.

第 27 回フレッシュマンセミナー「油脂と脂質」参加申込書		
氏 名	ふりがな ()	会員No.(個人会員のみ)
勤務先		
連絡先	〒 Tel: Fax: ・E-mail(受講アカウントの作成に使用します):	
受講方法	6月22日ライブ講演の希望の受講方法に○を付けてください。 対面受講 ・ Zoom 受講 ※対面受講の方はテキスト(電子書籍)閲覧用の端末をご持参ください。 会場に電源はありません。	
参加費 (○印)	本会正会員(個人会員) 25,000円 本会法人会員(参加 名)()円 会員以外の方 43,000円 学 生 3,500円	・支払い方法 銀行振り込み PayPal(カード決済) ・送金予定日: ・その他事項: