

第 66 回関西油化学講習会（油技術講座）のご案内

主題：食をめぐる研究開発の最前線

近年、健康志向や持続可能性への関心の高まりとともに、食をめぐる研究は大きく進展しています。本講演会では、脂質の機能や風味、健康効果に関する最新の研究成果から先進的な分析技術や社会実装に向けた取り組みまで、幅広い視点から「食」の最前線を紹介していただきます。食に関心のある多くの皆様のご参加をお待ちしております。

主 催 (公社) 日本油化学会関西支部

日 時 2025 年 12 月 12 日 (金) 9 時 30 分～17 時 25 分

会 場 大阪産業技術研究所 森之宮センター (〒536-8553 大阪市城東区森之宮 1-6-50)
J R 大阪環状線・地下鉄中央線または長堀鶴見緑地線「森ノ宮」駅下車、4 番出口東へ 300m の都市基盤整備公団と赤十字血液センターの間の角を北へ 300m、森之宮小学校北隣。徒歩約 10 分。

参加費 (テキスト代を含みます。)

本会法人会員・協賛団体会員会社の勤務者	15,000 円
本会正会員	12,000 円
大学・官公庁所属の本会正会員	10,000 円
学生	5,000 円
会員外	20,000 円

交流会 2025 年 12 月 12 日 (金) 18 時～20 時

「鉄板グリルパブ BOSKE (ボスケ)」森ノ宮駅前

参加費：3,500 円 (学生 2,000 円)

参加を希望される方は講習会申込時にお申込みください。交流会参加費は当日現金で徴収させていただきます。交流会参加費を支払われた皆様には、所属機関で仕入税額控除が可能な「預り金精算書」を発行いたします。

申込先 〒535-8585 大阪市旭区大宮 5-16-1 大阪工業大学工学部応用化学科 超分子研究室内

(公社) 日本油化学会関西支部 関西油化学講習会担当 村岡 雅弘

Tel&Fax: 06-6954-4273 (ダイヤルイン)、E-mail : masahiro.muraoka@oit.ac.jp

申込方法 氏名、会員番号 (正会員の場合)、勤務先、連絡先所在地、電話番号、メールアドレスを明記の上、村岡までメール (masahiro.muraoka@oit.ac.jp) でお申し込み下さい。第 66 回関西油化学講習会の参加申込用 Google フォーム (<https://forms.gle/Lxfd87RZwJevCRd66>) からの申し込みも受付けています。参加費は締切日までに銀行振込で前納して下さい。なお、納入された参加費は返金いたしかねますので、予めご了承下さい。

銀行振込先：池田泉州銀行大宮町支店・普通預金口座 78953

公益社団法人日本油化学会関西支部事務局

申込締切 2025 年 11 月 14 日 (金) [定員 70 名：先着順]

プログラム：

開会の辞 (9:30-9:35)

1. 「油脂を含む食品のおいしさと肥満に関する研究」

大阪公立大学生生活科学研究科食栄養学分野 松村 成暢 氏 (9:35-10:35)

トロや霜降り肉など油脂を多く含む食品は格別な美味しさを持つ。また、ケーキやドーナツなどのように、油脂を加えることで食品がおいしくなる。このように油脂は美味しさを向上させる作用を持つ一方で、油脂はその美味しさゆえ肥満の温床であると考えられてきた。我々の研究グループは世界に先駆けて、油脂のおいしさと肥満発症の分子メカニズムの解明に取り組んでおり、その最新の研究について紹介する。

2. 「動物性食品らしい風味特性における微細エマルションの重要性」

不二製油(株)研究開発本部グローバル市場ソリューション部門 佐藤 亮太郎 氏 (10:45-11:45)

食に関する社会問題の解決策として植物性食品による動物性食品代替が注目されているが、おいしさに課題がある。乳化粒子径 100 nm 以下の微細なエマルションが食品中に存在することで風味の持続性や濃厚感といった動物性食品様の風味特性を付与できる可能性が見出された。本講演では特に、微細エマルションが香気の持続性や乳のおいしさに与える影響について紹介する。

3. 「分析技術を駆使した高付加価値な『健康オイル こめ油』の開発と次世代型のシーズ創生研究」

築野食品工業(株)研究開発本部基礎研究部 澤田 一恵 氏 (12:50-13:50)

近年、多くの国民が健康の維持・増進を意識して日々の食事を選ぶようになり、食用油では『健康オイル』の需要が高まっている。米糠の油分を精製して製造されるこめ油は、 γ -オリザノールやビタミンE、ステロールなどの機能性成分を豊富に含むことから、健康オイルとしての活用が期待されている。本講演では、分析技術を駆使して機能性成分、特に γ -オリザノールにフォーカスした製品開発と次世代型のシーズ創生研究を紹介する。

4. 「植物加工時に脂質から生成される香り成分」

山口大学大学院創成科学研究科(農学系) 松井 健二 氏 (14:00-15:00)

大豆種子をそのままで匂ってもさほど匂わないが水に浸して破碎すると豆らしい香りが立ち上がる。このように多くの植物は組織を傷つけると様々な香り成分が生成される。そうした香り成分の多くが脂質から作られるが、その仕組みを知ることができれば植物由来食品加工時に香り生成を調整できるはずだ。本講演ではその仕組みはどこまで分かっているのか、そしてその知見をどのように活かせるのか、について紹介する。

5. 「質量分析による食品・生体の脂質酸化の評価と制御方法の構築」

東北大学大学院農学研究科 伊藤 隼哉 氏 (15:10-16:10)

食品や生体内の脂質酸化は、食品の品質低下や疾患・老化の要因となるため、その制御が重要である。我々は質量分析を用いて、光・熱・酵素といった酸化機構ごとに特徴的に生じる過酸化脂質異性体を解析する手法を確立し、食品や生体での脂質酸化メカニズムの解明を進めてきた。本講演では、様々な食品や培養細胞・臨床試料への本法の応用展開を紹介する。

6. 「野菜摂取を可視化するベジチェック®の開発と社会実装」

カゴメ(株)事業企画本部健康事業部 菅沼 大行 氏 (16:20-17:20)

日本人の野菜摂取量は目標値 (350 g/日) に大きく足りない状況が長年続いている。その要因の一つは自身の野菜摂取量を把握できないことにあると考え、簡単に野菜摂取状況を推定できる装置「ベジチェック」を開発した。本講演では、その開発や、測定値が意味すること (健康指標との関係性等) をお話しするとともに、この装置も活用して現在進めている、地域の野菜摂取量を増やす取り組みについて紹介する。

閉会の辞 (17:20-17:25)