



兵庫県立大学

## 令和5年度「食未来エクステンション講座」

### エキスパートコース 開講案内

兵庫県立大学・環境人間学部・食環境栄養課程では、「食未来エクステンション講座」エキスパートコース講座4回、シンポジウム1回を開催致します。本案内はこれまでの受講者の方に送付していますが、どなたでも受講可能ですので、ご興味のある方にもご紹介いただければ幸いです。ポストコロナにおきまして、講師とともに食の未来について考えてみませんか。

#### 第1回 10月13日(金) 18:00~19:30 (座長; 吉田 優、会場係; 小村 智美)

菊正宗酒造株式会社 総合研究所

高橋 俊成 先生

#### 「日本酒の歴史と未来ー「酒造り」から「酒創り」へ」

神戸市東部から西宮にまたがる「灘五郷」は、全国の4分の1近くの日本酒を製造する日本一の酒どころです。日本酒が大きく広まった江戸時代、江戸で人気を博した灘のお酒はすべて「樽酒」でした。灘のお酒は樽廻船で揺られながら江戸に運ばれたのです。本講演では、灘五郷が日本一の酒どころになった秘密に迫るとともに、その発展を支えた樽酒と料理の相性についてご紹介します。また、これからの時代を担う新しいタイプの日本酒の開発についてもご紹介します。

#### 第2回 10月20日(金) 18:00~19:30 (座長; 坂本 薫、会場係; 小川 春菜)

神戸大学 大学院農学研究科 動物分子形態学分野 教授 星 信彦 先生

#### 「元気な心と身体のために知っておきたいー食品に潜む農薬の安全性とリスク評価ー」

近年、子どもの発達障害をはじめ健康被害が急増しています。私たちは、農薬と発達障害との因果関係を示す多くの研究論文を報告してきました。そもそも農薬は「毒」であり、ヒトでの安全性は一度たりとも確認されずに市販されています。その安全性とリスク評価には根底から問題がありました。農薬は人類にとって、脳腸環境の新たな戦いの火種となっています。子どもへの影響を考えると、未来世代対する責任を強く感じています。

#### 第3回 10月26日(木) 18:00~19:30 (座長; 村上 明、会場係; 半澤 史聡)

近畿大学 農学部 応用生命化学科

教授 森山 達哉 先生

#### 「食物アレルギーの新・常識」

食物アレルギーは、食の安全性に関わる大きな問題の一つです。近年、この分野の研究に複数の大きな進展があり、これまでの知見が次々と書き換えられています。たとえば、食物アレルギーの発症における皮膚の重要性、花粉症や運動が関係する食物アレルギーの存在、避けるより食べることで治せる可能性、原因アレルゲンの多様化、臨床的に重要なアレルゲンの同定等々・・・、食物アレルギーに関する最新の知見を紹介したいと思います。

#### 第4回 11月10日(金) 18:00~19:30 (座長; 金子 一郎、会場係; 田中 更沙)

京都府立医科大学 大学院医学研究科 細胞生理学

助教 野村 憲吾 先生

#### 「私たち人類と8000年の親友『塩』」

食塩を過剰に摂りすぎると高血圧などの疾患リスクが高くなるということは有名ですが、減塩を達成・維持するのはとても困難な課題です。そこで本講義では、私たちの身体はなぜ食塩を必要としているのか？私たちの舌は食塩の味をどうやって感じているのか？そして、私たちの脳はなぜ食塩をおいしいと感じるのか？といったことについてお話し、どうすれば食塩を摂りすぎない食生活ができるか一緒に考えていきたいと思います。

#### シンポジウム 12月7日(木) 16:20~17:50 (座長; 永井 成美、会場係; 石坂 朱里)

【環境人間学部 25周年記念事業共催】

お茶の水女子大学 基幹研究院 自然科学系

教授 赤松 利恵 先生

#### 「食から考える地球と私たちの健康」

食品ロス削減のために残さず食べることが推奨されますが、一食あたりのエネルギー量が適正エネルギー量を超えている場合、すべて食べると食べ過ぎになります。また、私たちの健康を考え、献立作成された食事でも使われる食品によって環境へ負荷は異なります。地球と私たちの両方にとって良い食事とはどういう食事でしょうか。地球と私たちの健康のために私たちは何ができるかを一緒に考えたいと思います。