

いつまでも健康でいきいきとした生活を送るために

医療・健康講座

in 田上町交流会館

2025年

3月2日(日) 申込締切 2月25日(火)

会場 田上町交流会館 1階 多目的ホール

新潟県南蒲原郡田上町大字原ヶ崎新田3072番地1

時間 10:30~12:00 (10:00開場)

定員 100名 (定員に達しましたら、受付を終了させていただきます。)

お申込みは
こちらから



発酵食品の健康機能について

近年、発酵食品の健康機能が注目を集めています。発酵食品は、人間が微生物の機能をうまく利用することで作られてきました。当初は微生物の存在を知らずに発酵食品を作っていましたが、やがて発酵食品に対する科学的な関心が微生物を知るための学問「微生物学」を生むこととなり、その後のバイオテクノロジーへとつながっていきました。この講演では、発酵食品の誕生と発展の歴史そして、近年注目されています発酵食品の健康機能についての科学的な根拠について、明らかになっているところと未解明なところを解説したいと思います。とても不思議で魅力的な発酵食品の世界によろそ！

講師

新潟薬科大学 応用生命科学部
重松 亨 教授

香川県出身。東京大学農学部を卒業後、大学院農学生命科学研究科に進学し、博士(農学)を取得。2005年から新潟薬科大学 応用生命科学部 食品科学科に移り、助教授・准教授を経て、2012年より新潟薬科大学 応用生命科学部 応用生命科学科 教授として現在に至る。発酵食品の不思議さを追究しながら、未来の日本酒を目指した研究を進めている。

