

NP0 法人未利用資源事業化研究会
第33回情報交換会
(発酵の普及を目指して；第二弾)
～腸活とは？発酵食品との関係性～

日時：2025年 2月 8日(土) 14:00～17:00

場所：ハイブリッド開催

オンサイト：京エコロジーセンター 1階 シアター、 オンライン：ZOOM

京都市伏見区深草池ノ内町13

<https://www.miyako-eco.jp/>

拝啓 日本の「伝統的醸造」がユネスコ無形文化遺産に登録決定しました。！！！！

発酵食品には、腸内環境を整え、免疫力を高める効果が期待できます。腸内環境は免疫力だけでなく、全身の健康に影響を与えていると言われています。脳腸相関といわれるように、おなかの調子は精神の状態にも影響します。ストレスを受けるとおなか痛くなるなど、不安が続くとトイレに行きたくなります。また、脳で感じる食欲には消化管から出るホルモンが影響し、腸の状態が脳の機能に影響を及ぼすことも認められています。最近では、脳と腸の意外な関係、認知症にも影響、和食で健康を守るとのニュースも聞かれます。

今回の情報交換会は発酵第2弾として、京都大学農学研究科教授の佐藤健司氏、京都花糍代表の野中恵美氏から「腸活とは？発酵食品との関係性」をメインテーマにお話をさせていただくとともにパネルディスカッションも行い、発酵をキーワードにどのような新しい事業展開が可能かを語り合いたいと思います。

会員の皆様は勿論のこと会員外の方々の参加も歓迎しますのでお知り合いの方々もお誘いください。なお、準備の都合上、参加の有無（オンサイト/オンライン）を2025年1月31日（金）までに、田村宛（tetsuji_tamura@miriyoshigen.jp）にご連絡いただけると幸いです。（講演会終了後、オンサイト参加者は懇親会も開催したいと思っています。講師の方々も参加いただけます。是非ご参加ください。） 敬具

記

14:00-14:10 開会挨拶： 木村照夫 氏（NP0 法人未利用資源事業化研究会理事長）

14:10-16:20 講演会：

講演1 佐藤健司 氏（京都大学大学院農学研究科教授、農学博士、ミリケン理事）
「脳腸相関と食・栄養」

講演2. 野中恵美 氏（京都花糍代表、上級麹士、薬膳麹士、栄養士）
「京都初の上級麹士が伝える麹愛を食卓にお届けします」
～初心者におすすめ！味噌づくり～

パネルディスカッション ～未利用資源をどのように利活用するか～

コーディネーター： 吉見慶二 氏

((株)トリドールホールディングス、ミリケン発酵普及委員長)

16:20-16:30 報告事項： 田村哲志 氏（NP0 法人未利用資源事業化研究会副理事長）

16:30-16:35 閉会挨拶： 遠藤裕之 氏（NP0 法人未利用資源事業化研究会副理事長）

17:00-19:00 懇親会： 和いけやん（なごみいけやん）<https://www.nagomiikeyan.jp/> 会費 4,000 円

（講演会は参加費無料）

以上