



聖徳大学

第45回 聖徳祭

平成 21 年 11 月 7 日・8 日

聖徳大学 食に関する講演会

食べ物の不思議。そこから考えるこれからの食育。

入場
無料

11月7日 **土**
13:00-14:30

「くさい“くさや”が
なぜ発酵食品といえるのか」

講師：藤井 建夫 先生

(日本食品衛生学会前会長、東京家政大学特任教授)

日時：平成 21 年 11 月 7 日 (土) 13:00-14:30 (予定)

参加費：無料

定員：150 名 (申込不要・先着順)

会場：聖徳大学 1 号館 2 階 1219 教室

共催：社団法人日本フードスペシャリスト協会

11月8日 **日**
13:00-14:30

「食品のおいしさ
感じる、測る、作る」

講師：林 徹 先生

(独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所所長)

日時：平成 21 年 11 月 8 日 (日) 13:00-14:30 (予定)

参加費：無料

定員：150 名 (申込不要・先着順)

会場：聖徳大学 1 号館 2 階 1219 教室

後援：社団法人全国栄養士養成施設協会

講師紹介

11/7

土

「くさい」「くさや」がなぜ発酵食品といえるのか」



藤井 建夫 先生

くさや、塩辛、ふなずしなどを取り上げ、腐敗と発酵の違い、なぜ塩辛で食中毒が起きたのかなど、食の安全にも触れていく予定です。

【経歴】

1943 年京都府生まれ

1975 年京都大学大学院農学研究科博士後期課程修了、水産庁東海区水産研究所微生物研究室長を経て、1986 年東京水産大学食品生産学科助教授、1993 年同教授、2003 年東京海洋大学教授（大学統合により名称変更）、2007 年東京海洋大学名誉教授、山脇学園短期大学食物科教授、2009 年東京家政大学特任教授。農学博士。

【委員等】

日本食品衛生学会（前会長）、日本食品微生物学会（理事）、厚生労働省総合衛生管理製造過程（HACCP）に関する評価検討会委員、内閣府食品安全委員会専門委員、ほか。

【専門】

一貫して食品微生物の教育・研究に従事。

【主な著書】

「塩辛・くさや・かつお節（増補版）」（恒星社厚生閣、2001）、「食品微生物標準問題集」（幸書房、2002）、「加工食品と微生物－現場における食品衛生」（中央法規出版、2007）、「食品衛生学第二版」（恒星社厚生閣、2007）ほか。

11/8

日

「食品のおいしさ：感じる、測る、作る」



林 徹 先生

食品をおいしく感じる仕組みは？、人と動物による「おいしさ」の感じ方の違いは？
おいしさの計測・評価の方法、おいしい食品を作っておいしく食べさせる工夫と技術などについて解説します。

【経歴】

1950 年 京都市生まれ。

1973 年京都大学農学部農芸化学科卒業。1973 年ライオン油脂株式会社（現・ライオン株式会社）入社。1975 年農林省食品総合研究所放射線利用研究室研究員。1985 年農学博士（京都大学）。1986 年農林水産省農林水産技術会議事務局研究調査官。1989 年農林水産省食品総合研究所放射線利用研究室長。1997 年農林水産省食品総合研究所企画科長。1999 年農林水産省農林水産技術会議事務局研究管理官。2001 年独立行政法人国際農林水産業研究センター食料利用部長。2004 年独立行政法人食品総合研究所企画調整部長。2006 年独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構理事食品総合研究所所長。2002 年度日本食品科学工学会技術賞受賞。農学博士。

【専門】

食品照射、特に照射食品の検知技術と電子線利用技術の開発。

【主な著書】

「食品・農業分野の放射線利用」（幸書房版、2008）ほか。



聖徳大学

SEITOKU

<http://www.seitoku.jp/univ/>



聖徳大学携帯サイト

問い合わせ先

聖徳大学 知財戦略課

〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬550

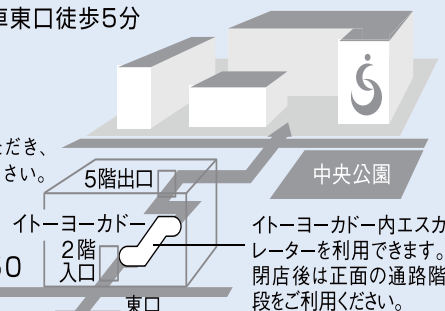
047-365-1111

アクセス

JR常磐線・JR乗り入れ地下鉄千代田線・新京成線
『松戸』駅下車東口徒歩5分

★公共交通機関をご利用いただき、
お車のご来校はご遠慮ください。

271-8555
千葉県松戸市岩瀬550



←水戸・柏

松戸駅

上野・北千住→