

第22回 日本香辛料研究会 学術講演会

日時：平成19年9月21日（金）、22日（土）

会場：お茶の水女子大学 共通講義棟2号館201室

〒112-8610 東京都文京区大塚2-1-1

会頭：お茶の水女子大学 生活科学部 久保田紀久枝 TEL, FAX 03-5978-5757

21日（金）

13:00 はじめに 久保田紀久枝(お茶の水女子大学)

シンポジウム「香辛料のおいしさと科学」

13:10 S1 食べ物のおいしさと香辛料の風味  
清水 祐二（三栄源エフ・エフ・アイ株式会社）

13:50 S2 ミョウガ (*Zingiber mioga* Roscoe) の辛味成分  
○小澤好夫、阿部雅子（高崎健康大学 健康栄養）

14:30 S3 沢わさびの美味しさと最新の話  
○衛藤英男、原 正和（静岡大学 農学部 応用生物化学科）

休憩

15:30 1 Coriander および Vietnamese Coriander の香気特性  
○Cung Thi To Quynh, 森光康次郎、久保田紀久枝（お茶の水女子大学 人間文化研究科 人間環境科学）

15:48 2 ラーメンスープ煮熟過程での香辛野菜類香気の変化  
○春日久栄、金子信忠、菅沼利一（高砂香料工業株式会社 研究開発本部 分析技術センター）

15:59 3 油脂を低減した固形ルー製品「プライムカレー」の開発研究  
○小見山 雄介（ハウス食品株式会社 ソマテックセンター）

休憩

16:20 4 食品中の monoacylglycerols はカプサイシン受容体 TRPV1 を活性化させる  
○岩崎有作1, 3、斉藤織音2、田辺学1、古旗賢二1, 2、守田昭仁1, 2、渡辺達夫1, 2, 3（1 静岡県大院 生活健康、2 静岡県大 食品栄養、3 Global COE Project）

16:38 5 TRPA1 アゴニストである Allyl isothiocyanate および Cinnamaldehyde によるアドレナリン分泌促進効果

○田辺 学1、岩崎 有作1、2、渡辺 達夫1、2 (1 静岡県大院生活健康、2 Global COE Project)

16:56 6 温度受容 TRP チャンネルに作用する食品成分が体温調節に及ぼす影響

○正本有紀子、川端二功、伏木 亨 (京都大院 農学研究科)

17:14 7 TRPV1ならびに TRPA1 のリガンドとなる食品成分がヒトの熱産生・熱放散に及ぼす影響

○森村あかね、森 紀之、正本有紀子、川端二功、伏木亨 (京都大院 農学研究科)

17:40 懇親会・・・当日受付・・・

人間文化研究棟 6 階 607 大会議室・608 インフォールム

9月22日 (土)

9:00 8 卵巣摘出骨粗鬆症モデルマウスにおける香辛料フェヌグリークシード投与による骨量減少抑制効果

○中西 彩1、千葉大成2、鶴見祐子2、中井友香2、村木悦子2、石見佳子3、金賢珠2、松本明世2 (1 城西大 院 医療栄養、2 城西大 薬 医療栄養、3 国立栄研 栄養疫学)

9:18 9 フェヌグリークシード投与による生活習慣病予防への影響  
ー適正摂取量の検討ー

○村木悦子、林幸恵、沈燕、佐藤しのぶ、神成真代、千葉大成、江端みどり、角田伸代、加園恵三 (城西大 薬 医療栄養)

9:36 10 苦味低減化フェヌグリークの作成と、糖尿病予防効果の確認

○中野雄喜、正野仁慈、星野祥平、柘植信昭、鳴神寿彦 (ハウス食品) 植村 卓、後藤 剛、康 敏淑、河田照雄 (京都大院 農 食品生物)

9:54 11 新潟の食用菊“かきのもと”の二糖類分解酵素阻害作用およびヒト糖負荷試験における血糖値上昇抑制効果

○小林義典1、長谷川亮平2、五十川みさき2 (1 北里大 薬学部、2 新潟薬科大 応用生命科学)

休憩

10:25 12 香辛料・ハーブ類による腸管粘膜酵素  $\alpha$ -グルコシダーゼ活性と血糖値に与える影響について

○田口 裕基1、新井 亮1、三浦理代2 (1 エスビー食品株式会社商品本部 2 女子栄養大 食品栄養学研究室)

- 10:36 13 ガランガルに含まれるジアリルヘプタノイドと癌予防効果  
○安川 憲、田畑恵市、孫 奕、鈴木 孝 (日本大学 薬学部)
- 10:47 14 Alk(en)yl trisulfide が大腸がん細胞株 HT-29 の細胞周期と  
微小管形成に及ぼす影響  
○ 細野(深尾)友美 1,2、稲田 薫 1、田中理江 1、細野 崇 1,3、関 泰  
一郎 1、有賀豊彦 1 (1 日本大 院 生物資源科学研究科、2 日本学術振興会特別  
研究員 PD、3 国立長寿医療センター研究所)
- 11:05 15 ウコン属植物の鑑別・同定法の開発研究 (6) Curcuminoids  
の生成に及ぼす温度と栽培地の影響  
○細川敬三 1、穂積(森田)ゆかり 1、森一雄 1、菱田敦之 2、香月茂樹 2、飯  
田修 2 (1 兵庫大 健康科学部、2 医薬基盤研 薬用植物資源研究センター)
- 11:16 16 トウガラシ辛味関連化合物生合成に関わる酵素の LS/MS/MS を  
用いた活性測定系の構築  
○ 三村真琴 1、菅原 舞 1、古旗賢二 1、矢澤 進 2、渡辺達夫 1 (1  
静岡県大院 生活健康、2 京都大 院 農)  
○
- 11:27 終わりに 伏木 亨 (京都大 農学研究科)

講演会終了後、下記シンポジウムが開かれます。ご参加下さい。

(ご入場の際に学術講演会参加証をご提示下さい。)

★お茶の水女子大学「食育シンポジウム」徽音堂にて 12:40~15:00

### 『健康と食生活を豊かにする香辛料・ハーブ』

1. 「家庭での食育は、家族みんなの食の自立から」  
松島 悦子 (お茶大 SHOKUIKU ステーション)
2. 「スパイスの奏でる幸せな食卓」  
鳴神 寿彦 (ハウス食品)
3. 「世界一のぶっかけごはんは南インドにあった」  
渡辺 玲 (インド料理研究家)

★食育展示会 本館1階にて 11:00~17:00

協力：ハウス食品、エスビー食品、東京ガス

協 賛

日本農芸化学会、日本薬学会、日本食品科学工学会、

日本栄養・食糧学会、日本家政学会、日本調理科学会

会 費：会員-19年度会費未納の方は3,000円(年会費、参加費、講演要旨集代を含む)

非会員-参加費4,000円(講演要旨集代を含む)

学生非会員-発表を行わない学生参加者は要旨集代1,000円

懇親会費-2,000 円（当日受付）

講演会、懇親会ともに事前申し込みは不要です。

会頭・連絡先：京都大学 大学院農学研究科 食品生物科学専攻 伏木 亨  
〒606-8502 京都市左京区北白川追分町  
TEL ; 075-753-6263 FAX ; 075-753-6264  
E-mail ; d53765@sakura.kudpc.kyoto-u.ac.jp  
ホームページ ; <http://www.spice-research.org/>