

平成28年度第2回講演会および懇親会のご案内

日時:平成29年2月18日(土)14:30~18:30(受付開始14時00分)

場所:TKP 田町コンファレンスセンター(定員80名) <http://tkptamachi.net/>

<第1部> 東京事務所講演会 14:30~16:45

(1)「お米に潜む新たな可能性 ~米タンパク質の健康機能性の発見~」

講師:門脇 基二 氏 (新潟大学副学長・農学部応用生物化学科教授)

【概要】数多くの食材から極めて多様な機能性を発見し、いわゆる“機能性食品”を開発してきた。なぜか主食であるお米に対しては最も注目度が低い、カロリー源以上の機能はほとんど知られていない。特に精白米のタンパク質に注目し、白米のタンパク質の含量は6~7%であるが、実際には毎日の食生活では肉、魚に次ぐ第3位を占め、植物性タンパク質では最も多く摂取している。また、昔から難消化性タンパク質としてプロラミンが有名であるが、実は生米中のプロラミンは不消化性ではなく、加熱炊飯処理をする事で初めて強固な難消化性となる。また、米タンパク質の生理機能性としては、抗動脈硬化や抗肥満につながる脂質代謝の改善作用が大豆タンパク質と同程度に認められる。また、最近、腎機能の改善作用が認められ、さらに糖代謝、骨代謝への改善作用が認められた。現在、維持透析患者への有効性が検討されている。従来カロリー源とのみ考えられ、実はヒトの健康に貢献する豊富な機能性が存在し、今後さらなる米の機能性の解明に道を開くものである。

【講師略歴】昭和50年東京大学農学部卒業、昭和54年東京大学農学部助手、平成2年米国ペンシルバニア州立大学医学部研究員、平成5年新潟大学農学部助教授、平成10年新潟大学農学部教授、平成26年新潟大学副学長(委員歴/受賞歴)新潟大学地域連携フードサイエンスセンター立ち上げ(平成14年)。日本アミノ酸学会初代会長(平成19年-22年)、日本災害食学会初代会長(平成26年-現在)、平成22年日本栄養・食糧学会賞、平成25年飯島藤十郎記念食品科学振興財団食品科学賞、平成27年新潟日報文化賞

(2)「産業変化と企業の産学連携について」

講師:酒井 邦造 氏 株式会社日立製作所 執行役常務 水ビジネスユニット CEO

【概要】IoT(Internet of things)を契機として、IoTの進展、シミュレーションの応用等々第4次産業革命と言われる時代を迎えている。産業構造そのものを変化しており、そのスピードはますます増している。社会を支える各種のインフラや経済活動を支える各種のプラントやシステムもこの技術トレンドを積極的に取り入れて、従来の機能、性能とは大きく異なる新しい考え方が導入されつつある。最近は、このようなシステムを構築するに際しては、プラットフォームを明確に定義し、種々の機能を乗せていく方法がとられつつある。

この状況に鑑み、システムを提供する産業側も、その開発はオープン思考に変わりつつある。

広く技術を手にするために、企業側がどのような価値を見出し、展開しているか、企業と個業、学業の関係を考察していく。また、特に産学連携において、企業と大学双方のビジネスルールのあり方についても言及する。

【講師略歴】1975年3月新潟大学工学部電気工学科卒業、4月株式会社日立製作所入社、1998年8月同社電力電機グループ社会システム設計部部長、2009年10月同社理事 ディフェンスシステム社社長、2013年4月同社執行役常務 インフラシステム社プラント部門CEO、2014年4月インフラシステム社社長、2016年4月水ビジネスユニットCEO

*事前申し込み制で、どなたでも聴講可能。

<第2部> 新潟大学東京イノベーションクラブ平成28年度第2回懇親会17:00~18:30

大学から高橋学長他理事の方々および、講演会の講師を囲み、新潟大学の酒を飲みながら懇親を深めて頂きます。

*本懇親会はクラブ会員限定で会費は3,500円です。当日、クラブ会員への入会も可能。

正会員:法人(入会金10,000円、年会費10,000円)、個人(入会金1,000円、年会費1,000円)

申し込み:<http://www.tokyo-innovation-club.com/>または新大東京事務所 ☎025-262-6209