

関西食品技術士センター会員各位

関西食品技術士センター（Kansai Food Pro. Engineers Center）例会ご案内

新年に入り早くもひと月が経過し、寒い日々が続いていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、2 月度の例会は、2 月 20 日（金）18:00 より、近畿本部会議室から Web 会議システム（Teams）併用による講演会を行う予定をしております。

今回は、私、水道（農業部門）から『未利用資源 薬木「キハダ」の葉の機能性食品への応用 ～基礎研究から食品開発および大阪関西万博での展示・発表まで～』をテーマに発表させていただきます。

私は、2020 年 4 月より京都の私立女子大学に勤務させていただいており、黄柏（オウバク）という生薬の原料である薬木「キハダ」の葉に着目し、基礎研究とその葉を配合した機能性食品の開発を行ってきました。勤務する大学が大阪・関西万博の共創パートナーに応募し、採用されたことから、私たちを含めた複数の研究チームが各研究内容と製造・製作した食品等を昨年 6 月と 8 月に関西万博で展示・発表とサンプル配布する機会をいただきました。

今回は、キハダ葉の基礎研究（栄養成分の分析、抗菌作用）と開発した洋菓子（カヌレ、フィナンシェ等）、飲料（お茶）について発表させていただくとともに、関西万博やけいはんな万博、大学のオープンキャンパスでの展示・発表・配布風景等を紹介させていただきます。皆様多数の参加をお待ちしております。

例会に参加を希望される方は、2 月 15 日（日）までに 副会長の半埜氏（cc：辰野氏、水道）まで、会議室からの参加かオンラインでの参加かを E-mail でご連絡いただきたくお願い申し上げます。

参加予定の方々には、事前に Teams 会議への招待メールをお送りします。

◆例会：令和 8 年 2 月度

日時：2 月 20 日（金）18:00～19:30 頃

場所：日本技術士会近畿本部会議室（近畿富山会館 2 階）／ オンライン会議

テーマ：『未利用資源 薬木「キハダ」の葉の機能性食品への応用

～基礎研究から食品開発および大阪関西万博での展示・発表まで～』

講師：水道 裕久氏（農業）

◆例会：令和 8 年 4 月度

日時：4 月 17 日（金）18:00～19:30 頃

場所：日本技術士会近畿本部会議室（近畿富山会館 2 階）／ オンライン会議

テーマ：『「3 世紀前半の犬・^{まきむく}纏向犬」並びに「改正・動物愛護管理法の概要」について』

講師：戸口 昌俊氏（農業）

参加申込先：半埜 E-mail: kenji.hanno.pe@gmail.com
cc：辰野 E-mail: tatsuno@nagatasangyo.co.jp
水道 E-mail: suido_h5hirohisa@yahoo.co.jp

連絡担当 水道 裕久