

いつまでも健康でいきいきとした生活を送るために

# 医療・健康講座

in 田上町交流会館

2025年

3月2日(日) 申込締切  
2月25日(火)

会場 田上町交流会館 1階 多目的ホール

新潟県南蒲原郡田上町大字原ヶ崎新田3072番地1

時間 10:30~12:00 (10:00開場)

定員 100名 (定員に達しましたら、受付を終了させていただきます。)

お申込みは  
こちらから



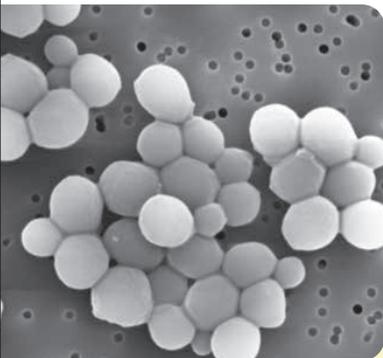
## 発酵食品の健康機能について

近年、発酵食品の健康機能が注目を集めています。発酵食品は、人間が微生物の機能をうまく利用することで作られてきました。当初は微生物の存在を知らずに発酵食品を作っていましたが、やがて発酵食品に対する科学的な関心が微生物を知るための学問「微生物学」を生むこととなり、その後のバイオテクノロジーへとつながっていきました。この講演では、発酵食品の誕生と発展の歴史そして、近年注目されています発酵食品の健康機能についての科学的な根拠について、明らかになっているところと未解明なところを解説したいと思います。とても不思議で魅力的な発酵食品の世界によろこ!

講師

新潟薬科大学 応用生命科学部  
重松 亨 教授

香川県出身。東京大学農学部を卒業後、大学院農学生命科学研究科に進学し、博士(農学)を取得。2005年から新潟薬科大学 応用生命科学部 食品科学科に移り、助教授・准教授を経て、2012年より新潟薬科大学 応用生命科学部 応用生命科学科 教授として現在に至る。発酵食品の不思議さを追究しながら、未来の日本酒を目指した研究を進めている。



# 医療・健康講座 参加申込方法

①のQRコードからお申込みいただくか、以下②③のいずれかの方法で、本チラシ表面に記載した申込締切日(郵送の場合は必着)までにお申し込みください。

※ 定員になり次第、受付を終了させていただきます。(締切状況は本学HPでお知らせします。)

## 1 WEB

右記QRコードよりお申込みください。

(URL:<https://ws.formzu.net/dist/S72495181/>)



こちらから!

## 2 メール

メールの件名を「講座申込み」とし、「参加日」「受講者氏名」「フリガナ」「住所」「電話番号」を [rc-info@nupals.ac.jp](mailto:rc-info@nupals.ac.jp) までお送りください。

## 3 郵送・FAXまたは受付箱 (田上町役場 保健福祉課)

受講日

**2025年 3月2日(日) 10:30~12:00**

受講される方の氏名 (フリガナ) ※複数名での参加の場合も、個別にお申し込みください。

フリガナ

氏 名

住 所 〒    -

電話番号

[郵送先] 〒956-8603 新潟市秋葉区東島265番地1 新潟薬科大学 地域連携推進室

[FAX番号] 0250-28-5340

## 会場アクセス

田上町交流会館 1階 多目的ホール

〒959-1503 新潟県南蒲原郡田上町大字原ヶ崎新田3072番地1

### ●自動車

北陸自動車道「三条燕IC」から約30分

磐越自動車道「新津IC」から約15分

### ●交通機関

JR羽生田駅から徒歩約12分



お問い合わせ先

新潟薬科大学地域連携推進室

TEL:0250-25-5200

新潟薬科大学  
ホームページ

