



静岡理科大学
令和7年度第2回

公開講座

今回は「大学祭」と同日で開催!

共通テーマ:

おいしい食卓

食品の四大特性に、安全性、嗜好性、栄養性、入手性があります。高品質な食品はこれらの特性が十分に満たされていることが要求されます。食品の特性を考える上では、薬との比較をすることで食品に対する理解が深まります。食べ物は薬と異なり、おいしさが求められます。私たちは栄養摂取のためだけのために食品を摂取しているのではなく食文化につながる楽しみのためにも食べています。薬は高価でも効けばその価値がありますが、毎日食べる食品は安さや入手性も大切な特性となります。

令和7年 **10月26日**

13:15~ 開会挨拶
13:20~ 基調講演1
14:15~ 休憩(5分)
14:20~ 基調講演2
15:15 閉会

参加費
無料

会場 静岡理科大学(袋井市豊沢2200-2)
土木工学科棟2階 201講義室

定員 **120名** ※先着順 対面開催

講演 **1** 13:20~14:15(講演50分+質疑5分)

**発酵食品でおいしい食卓を
~腐敗と発酵のはざまのはなし~**

講師 宮地竜郎 (理工学部 物質生命科学科 教授)

加工食品のひとつである発酵食品はその多くが伝統食品であり私たちの食生活に彩りを添えるものとして、また、健康増進に寄与するものとして知られています。なぜ、人類が発酵食品を作ようになったのかを考えてみてください。それは、食品原料を発酵食品にすることで、嗜好性の向上や多様化につながると同時に、貯蔵性の向上(劣化防止)につながるためです。

講演 **2** 14:20~15:15(講演50分+質疑5分)

**「品質と認定」おいしさだけではない
国際品質への挑戦**

講師 安達成明 氏 (株式会社Foods R&D 代表取締役)

食品や飲料の国際品質審査機関「モンドセレクション」。製品における「味、見た目、風味、食感およびその他関連する官能検査は国際基準(ISO5492:2008)」に準拠し審査。最新の法的な規定などについては、「国際食品規格(コーデックス)委員会のガイドライン」と照査されます。近年では「表示やパッケージデザイン、商品にかかわるサービス品質(コミュニケーション、消費者の期待とニーズについての対応手段)」も評価の対象とされる理由について、最新のトレンド事例をもとに解説。

申込方法

- ①参加申込フォームからお申込み
<https://forms.gle/syGcMs9nVBnackJq9>
- ②裏面の受講申込書を記入し、FAXでお申込み
- ③本講座は団体申込が可能です。団体申込(5名以上)を希望される際には、右記問い合わせ先へご連絡ください。参加申込フォーム



申込締切

10月22日

お問い合わせ

静岡理科大学
事務局社会連携課
TEL:0538-45-0108
E-mail: shakai@sist.ac.jp

FAX送信

静岡理科大学 事務局社会連携課 FAX

0538-45-0110

静岡理科大学 公開講座 受講申込書

申込講座名

おいしい食卓

2025年10月26日開催

ふりがな		性別	男・女・その他	年齢	歳
氏名					
住所	〒				
来場方法	☐ 無料バス ☐ 自家用車 ☐ その他(徒歩など)				
電話番号					
FAX					
メールアドレス	※開催方式の変更等が発生した際のご案内はメールでお送りいたします。				

ご記入いただいた個人情報は、本学関係の資料・情報の送付のみに使用させていただきます。

申込方法

下記フォームもしくは、FAXにてお申込みください。
また、本講座は団体申込が可能です。
団体申込(5名以上)を希望される際には、下記問い合わせ先へご連絡ください。

申込フォーム:
<https://forms.gle/syGcMs9nVBnackJq9>

FAX:0538-45-0110

申込締切:2025年10月22日(水)

※定員になり次第、締め切りさせていただきます。

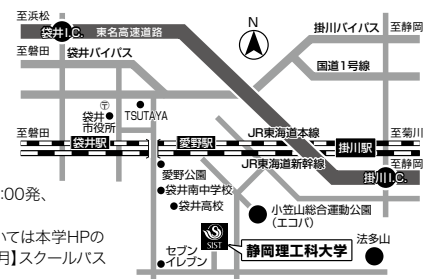


参加申込フォーム

会場アクセス

●大学までのご案内

- 大学の駐車場が利用可能です(利用無料)
- 愛野駅南口からの無料バスが利用可能です。
(行き:愛野駅南口12:45,13:00発、
帰り:大学15:30,15:45発)
- 上記以外のバス時刻表については本学HPの「アクセス」に掲載される【10月】スクールバス時刻表をご参照ください。



お問い合わせ

静岡理科大学 事務局社会連携課

〒437-8555 袋井市豊沢 2200 番地の 2

TEL 0538-45-0108 (代)

FAX 0538-45-0110

e-mail shakai@sist.ac.jp

WEBサイト & SNS

【公式サイト】



【公開講座ご案内】



【公式 Instagram】

