

栄養・食品・医療の融合

～基礎研究から産業応用への展望～

2025年

2.28 金

15:00 - 17:45 (受付開始 14:30～)

会場：神戸学院大学神戸三宮サテライト
〒651-0096 神戸市中央区雲井通7-1-1 ミント神戸17F定員：90名（要事前申込み）
※定員になり次第受付を終了します

PROGRAM 講演会終了後は名刺交換会を実施します。ぜひご参加ください。



15:10 - 15:45

短鎖中性脂肪トリアセチンによる即時型アレルギー反応抑制作用 ：新規治療法の基盤を築く基礎研究

神戸学院大学栄養学部
准教授 吉村 征浩

短鎖中性脂肪であるトリアセチンを皮膚に塗布することで、酢酸が生成され、即時型アレルギー反応が抑制されることが確認されました。本講演では、この研究成果に加え、AMPK活性化を介した抗炎症メカニズムの可能性や、ステロイド外用薬の代替、さらにはスキンケア製品への応用の可能性について紹介します。

KOBE GAKUIN UNIVERSITY
15:45 - 16:20

2型糖尿病の病態（特に臓器連関）における 組織由来エクソソームの役割について

神戸学院大学栄養学部
助教 井上 裕行

エクソソームはあらゆる細胞から分泌される小胞で、組織間のコミュニケーションを担っていますが、その動態についてはよく分かっていません。今回私たちはエクソソームの動態を解析できるマウスを独自に作成し、糖尿病状態におけるエクソソームの動態をin vivoで解析しましたのでご紹介いたします。



16:35 - 16:55

エム・シーシー食品の歩み（歴史・生産姿勢・協創事例）と、 食品メーカーが栄養学に寄せる期待

エム・シーシー食品株式会社
代表取締役社長 水垣 佳彦

エム・シーシー食品は1923年に神戸で創業した調理食品（レトルト・冷凍・缶詰）の製造販売業者です。「調合ではなく調理」を理念に「おいしい」食品を追求してきた同社の歴史や、異業種とのコラボレーション（協創）事例を紹介し、食品メーカーとして栄養学に期待する役割をお話しします。



16:55 - 17:15

鈴木薄荷の天然メントール紹介・医療用途拡大への可能性

鈴木薄荷株式会社
代表取締役社長 高畑 新一

鈴木薄荷は、大正時代の鈴木商店が手掛けた薄荷事業を引き継ぎ、昭和2年（1927年）に創立。天然の爽快な香りが特徴のハッカ製品は、現在、医薬品や嗜好品など幅広く使用されています。メントールには未解明の部分も多く、今後、医療分野での新たな応用が期待されています。今回、現状の用途と将来の可能性についてご紹介いたします。

名刺交換会
17:15 - 17:45

名刺交換会は自由交流となっております。

お問い合わせ

神戸学院大学社会連携グループ
MAIL renkei_info@j.kobegakuin.ac.jp
TEL 078-974-1568
(平日9:00～11:30, 13:00～17:00)

お申込みはこちらから

二次元コードまたは以下のURLより必要事項を入力のうえ
お申込みください。URL: <https://forms.office.com/r/AZBetYecf4>