

滋 栄 士 第 67 号  
令 和 4 年 12 月 15 日

栄養士会員各位  
関係者 各位

公益社団法人滋賀県栄養士会  
会長 澤谷 久枝  
(公印省略)  
研 究 教 育 事 業 部  
部長 中村 富予  
(公印省略)

令和4年度 研究教育事業部第2回研修会の開催・配信について

拝啓 時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は当会の活動にご協力いただきありがとうございます。

さて、このたびは標記研修会を下記のとおり、対面方式とリアル配信（ZOOM）方式にて開催いたします。ご多用中とは存じますが、ご参加いただきますようご案内申し上げます。

敬具

記

1. 日 時

令和5年2月18日（土） 13：30～15：00 （13：20～受付開始）

2. 講演内容

演 題：「甘味料の構造と受容機構の基礎知識：天然甘味料から人工甘味料まで」

講 師：龍谷大学農学部食品栄養学科 食品化学研究室 教授 榊田 哲哉 先生

（概要）食品や飲料には多くの甘味料が使用されている。特に最近の非糖質ブームとあいまって、非糖質系の甘味料が注目されている。甘味物質は、低分子量の糖質類から一般的に無味である高分子量のタンパク質までバラエティに富んでおり、それら受容機構の解明は、新規な甘味料の創出に繋がるため内外で多くの研究がなされてきた。21世紀初頭に甘味受容体が同定されて以降、様々な甘味料の構造と機能、受容体との作用点に関する多くの知見が得られている。また甘味受容体をはじめとする味覚受容体が、舌の味蕾細胞だけでなく、気道や腸管にも存在することが明らかになり、医学、栄養学的側面からの研究も多く行われている。本講演では、まず天然甘味料から人工甘味料の構造と受容機構について概説し、我々が明らかにしてきたタンパク質性甘味料であるソーマチンの特徴について紹介する。また近年報告されている人工甘味料が腸内細菌叢に与える影響についても紹介し、甘味料の現状について議論できればと考えている。

### 3. 参加方法

① 現地会場 龍谷大学（瀬田学舎） 9号館（農学部） 2F 大会議室  
（〒520-2194 滋賀県大津市瀬田大江町横谷 1-5）

② 個人個人等のパソコン、スマホ、タブレット等を使用

※①or②どちらかを申込時にご提示下さい。

※②希望の場合は、開催 1 週間前より随時 URL をメールにてお送り致します。

### 4. 参加費

・栄養士会会員：無料

・非会員：3,000 円（但し、滋賀県内栄養士養成課程の学生は無料）

（振込先）

・滋賀銀行守山支店（普通）37913 公益社団法人滋賀県栄養士会会長 澤谷久枝

・ゆうちょ銀行 01090-8-46727 公益社団法人滋賀県栄養士会

※令和 5 年 2 月 8 日（水）までにお振り込みください。

### 5. 申込方法

参加希望者は、下記のいずれかの方法にて、必要事項をご提出下さい。

※必要事項は、別紙申込用紙参照

① 別紙申込書を使用：滋賀県栄養士会事務局まで FAX（077-558-6617）

② メールを使用：滋賀県栄養士会事務局までメール（[info@shiga-ad.or.jp](mailto:info@shiga-ad.or.jp)）

③ QR コードを使用：右下の QR コードを読み取り提出

締切：令和 5 年 2 月 8 日（水）



### 6. 主催 公益社団法人滋賀県栄養士会 研究教育事業部

### 7. その他

・参加に必要なパスワード等の詳細につきましては、開催 1 週間前より順次ご連絡いたします。

・お車で現地に来られる方は、龍谷大学内の駐車場をご利用ください（無料）

・バスにて来られる方は、土曜ダイヤとなっております。ご注意ください。

以上