合同大会案内・プログラム

１．開催日：令和８年 11 月７日（土）・８日（日）

２．大会会場：宮崎大学木花キャンパス 農学部、創立 330 記念交流会館

（〒889-2192 宮崎市学園木花台西 1-1）

３．学術交流会会場：ホテルマイステイズ宮崎 ２F （〒880-0001 宮崎市橘通西３－１－１）

４．プログラム

第１日目 ： 11 月７日（土）（受付：S 会場 創立 330 記念交流会館 前）

13：00 ～ 13：50 日本食品科学工学会西日本支部評議員会 （A会場：農学部 L103）

14：30 ～ 16：50 特別講演会 （S会場：創立330 記念交流会館）

テーマ 「安全、おいしさ、機能性を支える食の最先端分析技術」

開会挨拶 14：30 ～ 井倉 則之（日本食品科学工学会 西日本支部長）

開催地挨拶 14：32 ～ 國武 久登（宮崎大学 農学部長）

講演①（SY-1） 14：35 ～ 15：20

「超臨界流体を用いた食べる前に分かる残留農薬迅速分析技術」

講師 / 安藤 孝 氏（株式会社 食品検査・研究機構）

講演②(SY-2) 15：20 ～ 16：05

「美味しさを生み出す食感の計測と設計」

講師 / 小川 剛伸 氏（京都大学大学院農学研究科）

講演③(SY-3) 16：05 ～ 16：50

「ユニークな解析法で脂質（油脂）が酸化するときにできる「ひび」に刮目」

講師 / 仲川 清隆 氏（東北大学大学院農学研究科）

閉会挨拶 16：50～ 立花 宏文（日本栄養・食糧学会 九州・沖縄支部長）

19：00 ～ 21：00 学術交流会 （会場：ホテルマイステイズ宮崎）

第２日目：11 月８日（日）（受付：農学部 B 会場 L104 前）

日本食品科学工学会西日本支部 （A会場：農学部 L103）

9：00 ～ 一般講演(「若手優秀発表賞」審査を含む)、支部奨励賞授賞式および受賞講演

日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 （B会場：農学部 L104）

9：00 ～ 「支部発表賞」二次審査、一般講演、支部発表賞表彰式

12：00 ～ 12：50 日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部参与会（C会場：農学部 第1会議室）

大会参加者へのご案内

１．受付および参加費について

参加受付の場所および時間は下記の通りです。
第１日目と第２日目で受付場所が異なりますのでご注意ください。
日時：11 月 7 日 (土) 12：30 ～ 16：30（場所：S会場 創立330 記念交流会館 前）
　　11 月 8 日 (日) 8 ：15 ～ 15：00（場所： B会場 農学部 L104 前）

＜受付方法＞
当日受付にて現金で参加費をお支払いください。参加費と引き換えに大会参加用名札兼領収書と要旨集をお渡しします。

大会参加費

区分	参加費
正会員（栄養・食糧学会または食品科学工学会の正会員）	2,000円
非会員（一般）	3,000円
学生（栄養・食糧学会または食品科学工学会の学生会員）	1,000円
学生（学会 非会員）	1,000円

学術交流会参加費

区分	参加費
正会員（栄養・食糧学会または食品科学工学会の正会員）	8,000円
非会員（一般）	8,000円
学生（栄養・食糧学会または食品科学工学会の学生会員）	4,000円
学生（学会 非会員）	4,000円

＜大会参加用名札＞
大会参加用名札に所属・氏名をご記入の上、入場の際には必ずご着用ください。名札未着の方は入場できません。大会期間中、名札は紛失しないようご注意ください。

＜講演要旨集＞
大会参加費に講演要旨集代を含みます。講演要旨集を追加でご購入の場合は、1 冊1,000 円 (消費税込み)になります（受付にて販売いたします）。

２．昼食・休憩室について

11月 7 日 (土)：学内の生協食堂を利用できます。
11月 8 日 (日)：学内の食堂は終日休業ですのでキャンパス内に食事施設はございません。
　　休憩室 (場所：農学部L102) はございますので、お持ち込みの飲食は可能です。
　　大学周辺にコンビニ、食事施設が数軒ございますが、会場から徒歩では往復で20~30分程度かかります。

３．喫煙について

宮崎大学木花キャンパス内は全面禁煙 (駐車場含む) となっておりますので、ご理解のほど宜し

くお願いいたします。

４．Wi-Fi 環境について

講演会場を含む、学内の広範なエリアでeduroam（無線）が提供されております。
Eduroam 加入機関に所属する方は、所属組織のアカウントでeduroam によるインターネット接続をご利用になれます。予め所属機関にて利用申請を済ませておくことをお勧めします。

５．駐車場について

附属図書館横の駐車場を開放いたします。当日は正門付近に案内スタッフを配置します。駐車場の場所の詳細につきましては、スタッフにお尋ねいただくか、会場アクセスをご覧ください。
※ キャンパス構内をご通行に際し、速度制限を厳守してください。

発表者へのご案内

1. 発表方法

- 発表時間は 9 分間、質疑応答は日本食品科学工学会発表では3分間、日本栄養・食糧学会発表では2分間です。日本栄養・食糧学会では演者の交代に 1 分間設けています。
- Microsoft PowerPoint にて発表スライド（スライド用紙の縦横比は16:9推奨）を作成後PDF化したものを使って、大会事務局が準備するPC（ファイルの映写はAdobe Reader のフルスクリーンモード）で発表していただきます。
- 日本食品科学工学会発表のデータは、事前に発表者より提出いただいたものを投影します。日本栄養・食糧学会発表のデータは、ファイル名を「演題番号_発表者名」として、USB に入れた状態で持参してください。午前・午後の部ともに、日本栄養・食糧学会の発表者は最初の演題発表時間の15 分前までに、必ず各会場の発表用PC に発表データを入力してください。データ入力は最初の演題発表開始の 1 時間前より可能です。

２．日本食品科学工学会西日本支部優秀発表賞

日本食品科学工学会西日本支部では，西日本支部所属あるいは本学会入会予定の通常会員および学生会員が行った一般講演のうち、優れた発表に対して「若手優秀発表賞」を授与しております。受賞の日に満35歳以下の講演者を対象として選定します。

３．日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部発表賞

日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部では、優れた一般講演に対して「支部発表賞」を授与しております。対象は40 歳未満の講演者で、共著者のうち必ず一人が日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部会員であることとします。

４．COI の報告について（日本栄養･食糧学会会員としての発表のみ）

日本栄養・食糧学会としての発表には，COI 状態を開示して頂くことが必須となります。COI 開示スライド例は、日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部HP (https://www.agr.kyushu-u.ac.jp/jsnfs_kyushu_okinawa/）にてご案内しています。

会場アクセス

1．大会会場：宮崎大学木花キャンパス
※清武キャンパス（医学部・大学附属病院）と所在地が異なりますのでご注意ください。

＜宮崎空港から＞
・ タクシー約 20 分
行き先：「宮崎大学 木花キャンパスの『農学部講義棟前』」と伝えるとスムーズです。
・ JR または宮崎交通バスで宮崎駅へ、もしくは宮崎交通バスで宮交シティへ→<宮崎駅から>のアクセスをご参照ください。
＜宮崎駅から＞
・ 宮崎交通バス 811 番線「木花台方面宮崎大学・大学病院」行
(宮崎駅西 1 番乗り場より約 40 分、宮交シティより約 25 分)
・ 宮崎交通バス 822 番線「まなび野方面宮崎大学・大学病院」行
(宮崎駅西 1 番乗り場より約 50 分、宮交シティより約 35 分)
＜高速道路最寄 IC から＞
・ 東九州自動車道・清武 IC から約 15 分
・ 宮崎自動車道・宮崎 IC から約 12 分

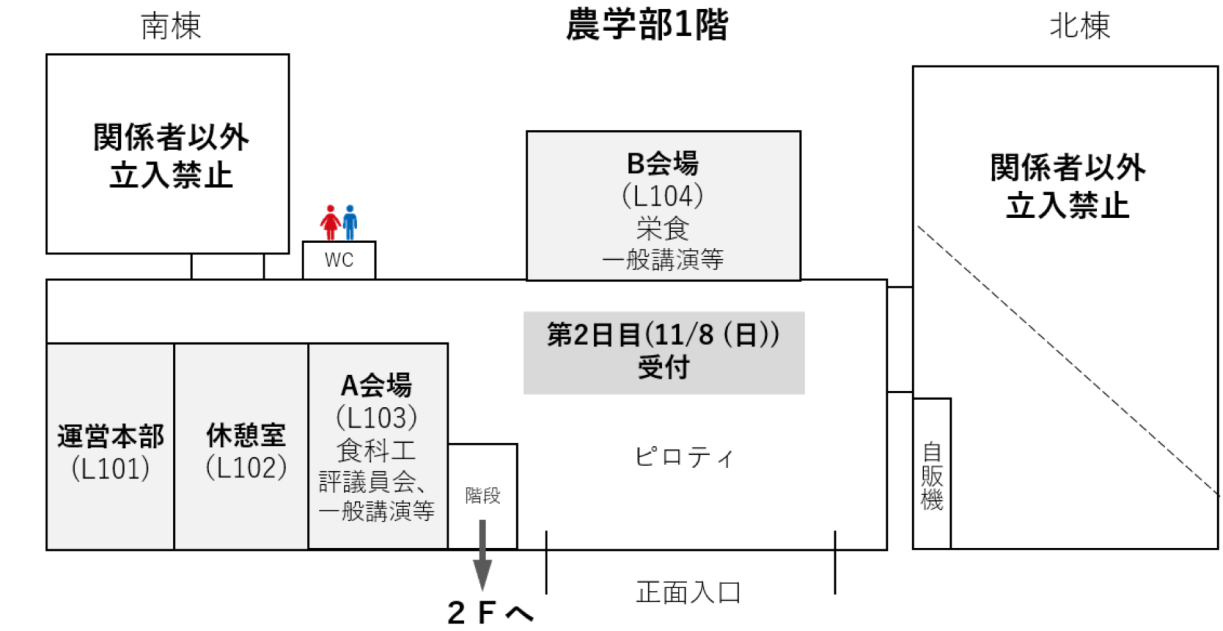


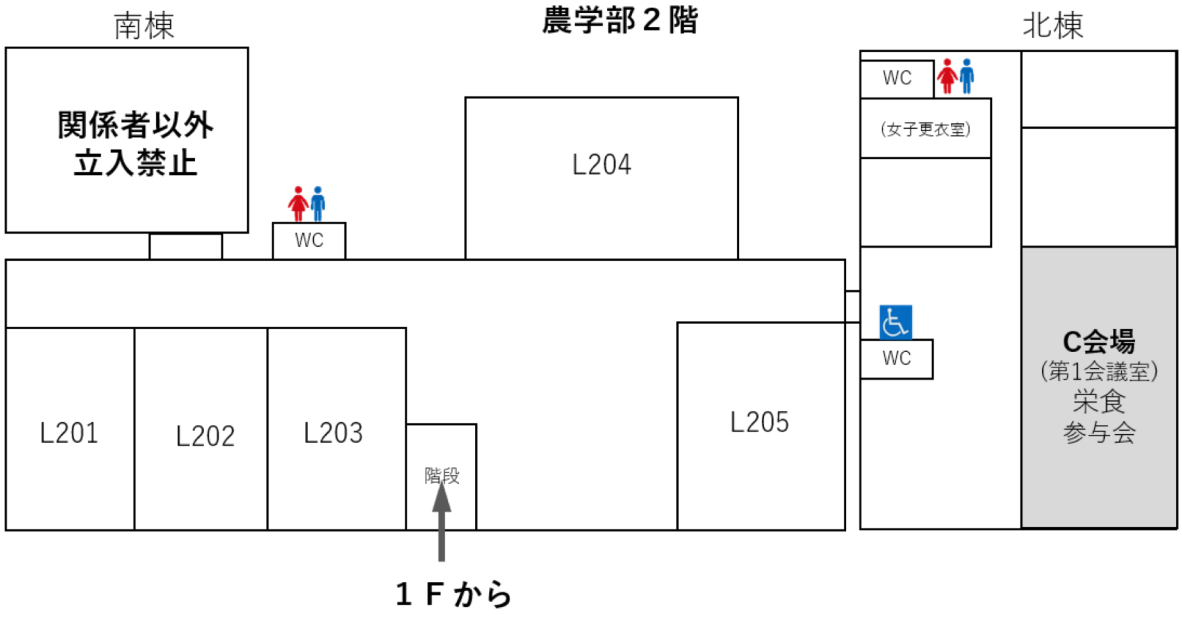
・

<木花キャンパスマップ>


木花キャンパス
〒889-2192
宮崎県宮崎市学園木花台西
1丁目1番地
ラグビー場
野球場
サッカー場
サークル棟
テニスコート
陸上競技場
体育館
課外活動施設
プール
A・C会場
S会場
駐車場
山王1号池
農場
門衛所
正門
バス停
弓道場
厩舎
防災倉庫
グラウンド
更衣室棟
S会場：創立330 記念交流会館
A会場：農学部 1階 L103
B会場：農学部 1階 L104
C会場：農学部 2階 第一会議室
バス停から会場までの徒歩ルート
車での駐車場までのルート

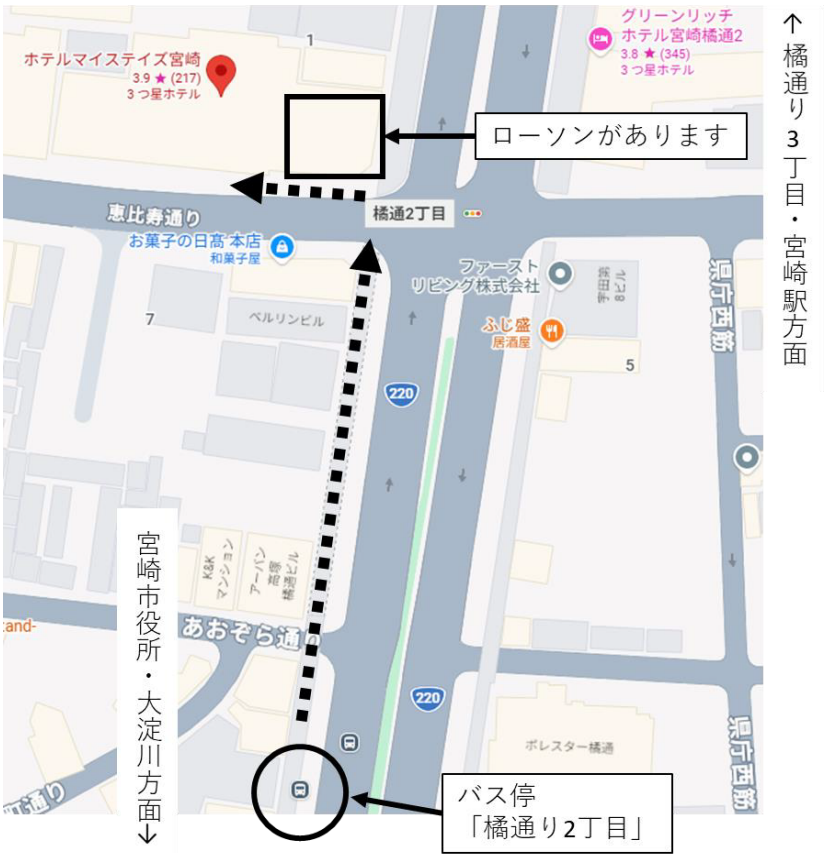
<会場マップ>


南棟
農学部1階
北棟
関係者以外
立入禁止
WC
B会場
(L104)
栄食
一般講演等
関係者以外
立入禁止
第2日目(11/8 (日))
受付
運営本部
(L101)
休憩室
(L102)
A会場
(L103)
食科工
評議員会、
一般講演等
階段
ピロティ
自販機
2Fへ
正面入口


南棟
農学部2階
北棟
関係者以外
立入禁止
WC
L204
WC
(女子更衣室)
WC
C会場
(第1会議室)
栄食
参与会
L201
L202
L203
階段
L205
1Fから

２．学術交流会：ホテルマイステイズ宮崎

＜宮崎大学木花キャンパスからの移動＞
◯バスで移動する場合
「宮崎大学」で乗車し、「橘通り 2 丁目」で降車する。
・17：30 発～18：00 着（〔811〕木花経由） 運賃：730 円
・17：42 発～18：18 着（〔832〕清武経由） 運賃：770 円
・17：55 発～18：34 着（〔822〕まなび野経由） 運賃：770 円
※経路によって運賃が異なりますのでご注意ください。
「橘通り 2 丁目」バス停から徒歩 3 分
◯タクシーの場合
「ホテルマイステイズ宮崎」とお伝えください。
タクシー会社一覧（カッコ内は電話番号）
・宮交タクシー（0985-22-4141） ・宮崎国際タクシー（0985-47-3313）
・美登タクシー（0985-54-5517） ・平和タクシー（0985-22-3136/ 0985-58-0057）
・宮崎タクシー（0985-23-5481） ・宮児タクシー（0985-24-5003）
◯自動車の場合
ホテルに駐車場があります。（100 円/60 分）
その他周辺に有料駐車場がありますが、満車になっている可能性が高いです。



宮崎大学から宮崎空港への交通案内（11 月 8 日）

この度は「2026 年度日本食品科学工学会西日本支部および日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 合同支部大会」にご参加くださり、誠にありがとうございます。

大会終了後（終了予定：食品科学工学会 15 時 10 分、日本栄養・食糧学会 15 時 15 分）に福岡方面へお帰りになる参加者の皆様のため、宮崎大学から宮崎空港までの主な移動方法および参考となる航空便の情報をまとめました。日曜日はキャンパス発の公共交通機関の本数が限られておりますので、特に 16 時台以降の航空便をご利用予定の方は、余裕をもって移動されることをお勧めいたします。

本資料には、宮崎大学から宮崎空港までのバス利用時の乗り継ぎ例に加え、万が一バスに乗り遅れた場合のタクシー利用の参考情報も掲載しております。移動計画の参考としてご活用ください。

※掲載している時刻は作成時点（10 月 20 日時点）の情報です。実際にご利用の際は、各交通事業者・航空会社の最新の運行情報をご確認ください。

〇11 月 8 日 15 時以降の宮崎空港発の航空便

（宮崎空港発福岡空港行き、所要時間約 50〜55 分）

- **JAL3634 便**：16:00 発 → 16:55 着
- **ANA4956 便**：16:25 発 → 17:15 着
- **JAL3636 便**：17:05 発 → 17:55 着
- **ORC70 便 / ANA4670 便**：19:40 発 → 20:30 着
- **ANA4672 便 / ORC72 便**：20:30 発 → 21:30 着
- **JAL3642 便：**20:35 発 → 21:30 着

おすすめのバス乗り継ぎスケジュール

1. **【1 本目】宮崎大学 から 津和田 へ**
   - **乗るバス**：宮崎交通 「**[1] 宮崎駅ゆき**」（木花・宮大・木花台経由など）
   - **発着時刻**：**15:30 発 → 15:50 頃着**
   - **運賃**：390 円
2. **【乗り換え】「津和田」バス停**
   - バス停に到着後、道路の反対側（宮崎空港方面行き・のりば 2）へ移動してお待ちください。
3. **【2 本目】津和田 から 宮崎空港 へ**
   - **乗るバス**：宮崎交通 「**[965] 飫肥（おび）ゆき**」 または 空港経由便
   - **発着時刻**：**15:51 発 → 15:59 着**
   - **運賃**：200 円

次のバス（16:39 発）に乗った場合のタイムスケジュール

1. **【1 本目】宮崎大学 から 津和田 へ**
   - **バス時刻**：**16:39 発 → 16:56 頃着**
2. **【乗り換え】「津和田」バス停**
   - 道路の反対側（宮崎空港方面行き）へ移動します。
3. **【2 本目】津和田 から 宮崎空港 へ**
   - **バス時刻**：**17:01 発 → 17:09 着**
   - （※15:51 発の次便にあたる、飫肥行き等の空港経由便を利用）

- **空港到着時間：17:09 着**

15:30 の一つ前のバス（14:30 発）を使ったタイムスケジュール

1. **【1 本目】宮崎大学 から 津和田 へ**
    - **バス時刻：14:30 発 → 14:50 着**
2. **【乗り換え】「津和田」バス停**
    - 道路の反対側（宮崎空港方面行き）へ移動します。
3. **【2 本目】津和田 から 宮崎空港 へ**
    - **バス時刻：14:51 発 → 14:59 着**
    - （※宮崎駅始発の飫肥行きバスに接続）
- **空港到着時間：14:59 着**

宮崎大学（木花キャンパス）の農学部講義棟から「宮崎大学」バス停までは、**徒歩で約 10 分（距離にして約 700m～800m 弱）**の離れた場所にあります。15:30 発のバスに遅れずに乗るための出発時間と注意点は以下の通りです。

15:30 発のバスに乗るためのスケジュール

- **講義棟 1 階出発の目安：15:15～15:20**
- **移動時間の内訳（約 10 分～15 分）：**
    - 講義棟からキャンパス中央のメインストリート（並木道）を通り、北側の正門付近にあるバスロータリー（のりば 1）まで歩いて移動するのに約 10 分かかります。
    - 荷物の準備や、日曜日の学会（支部合同大会など）の退室手続き、少し余裕を持った歩行スピードを考慮すると、**出発の 15 分前（15:15）**に教室を出るのが最も安全です。



⚠️ **日曜日の注意点**

日曜日のキャンパス内は静かですが、15:30 発のバスは **1 分でも遅れると次のバスが 1 時間以上ありません。**また、バス停（のりば 1）には屋根はありますが、日曜日の午後は乗車する学生や学会参加者で少し混み合う可能性もあります。時間に余裕を持って 15:15 頃には会場を出て、バス停へと向かわれることをおすすめします。

- 「**農学部北棟の玄関前（またはロータリー）**」
  農学部**正面玄関から左向きに外へ出て、図書館と農学部棟の間**場所です。
  - **理由**：宮崎大学のキャンパス内は、タクシーであれば各部局の建物前まで直接乗り入れることができます。
  - **手配時の伝え方**：タクシー会社へ電話する際、またはアプリ（GO など）で指定する際は、**「宮崎大学 木花キャンパスの『農学部講義棟前』までお願いします」**と伝えると、運転手さんに正確に伝わります。

📞 **宮崎大学周辺で呼びやすい主なタクシー会社**

バスを逃した後に電話しても、10 分〜15 分程度でキャンパスまで迎えに来てくれることが多いです。

- **宮交タクシー（ミヤコー）：0570-07-2130 / 0985-22-4141**
- **宮崎タクシー（宮タク）：0985-23-5481**
- **三和交通：0985-27-2222**
- **平和タクシー：0985-22-3136/ 0985-58-0057**

17:05 発の便（JAL3636）にどうしても乗りたい場合

もし 15:30 発のバスに乗り遅れてしまい、それでも 17:05 発の飛行機に乗りたい場合は、バスを待たずに**すぐにタクシーを呼んで空港へ直行**してください。

- **タクシースケジュール案**：
  - **16:00 頃**に宮崎大学をタクシーで出発
  - **16:20 頃**に宮崎空港へ到着（所要約 16 分、料金約 2,930 円）
- **フライト（17:05 発）まで**：出発 30 分前に空港に着くため、保安検査場の締め切り（出発 20 分前）に滑り込みで間に合います。

特別講演会

11 月 7 日(土)

S 会場　宮崎大学創立 330 記念交流会館

14:30～16:55　特別講演会（会場: 創立 330 記念交流会館）

テーマ 「安全、おいしさ、機能性を支える食の最先端分析技術」

開会挨拶

14:30～　井倉 則之（日本食品科学工学会　西日本支部長）

開催地挨拶

14:32～　國武　久登（宮崎大学　農学部長）

SY-1 14:35～15:20

超臨界流体を用いた食べる前に分かる残留農薬迅速分析技術

安藤　孝（株式会社　食品検査・研究機構）

SY-2 15:20～16:05

美味しさを生み出す食感の計測と設計

小川　剛伸（京都大学大学院農学研究科）

SY-3　16:05～16:50

ユニークな解析法で脂質（油脂）が酸化するときにできる「ひび」に刮目

仲川　清隆（東北大学大学院農学研究科）

閉会挨拶

16:50～　立花　宏文（日本栄養・食糧学会　九州・沖縄支部長）

（公社）日本食品科学工学会 西日本支部
支部大会 プログラム

11 月 8 日（日）

A 会場 宮崎大学農学部 L103 教室

2026 年度 日本食品科学工学会西日本支部 ・ 日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 合同大会
日本食品科学工学会 西日本支部 プログラム

令和 8 年 11 月 8 日（日） 宮崎大学木花キャンパス 農学部 L103

一般講演 午前の部 AM（講演 9 分、質疑応答 3 分）

【食品微生物・微生物制御】

座長 近藤 知巳（南九州大）

9:00 A-1a) MALDI-TOF MS 及びアンプリコン解析を用いた洋生菓子における微生物混入源解析
〇土谷優輝、中山素一、藤江尚香
九産大生命

9:12 A-2a) MALDI-TOF MS を用いた長芋醤油漬け製品の異味発生原因菌の解析
〇小川琉雅、中山素一、藤江尚香
九産大生命

9:24 A-3a) 佃煮製造工場における好乾性酵母の分布調査と調味液中での増殖特性評価
〇長野夏実、中山素一、藤江尚香
九産大生命

9:36 A-4a) 薬剤耐性腸球菌制御へのファージ由来エンドライシンの利用に関する研究
〇山村啓悟[1]、益田時光[2]、宮本敬久[2]、齋藤紀先[3]、本城賢一[2]
[1]九大院・生資環、[2]九大院・農、[3]弘前大院・医

（休憩）9:48～9:58

【香気成分の抽出・回収】

座長 中村 紗彩（九州大）

9:58 A-5a) ゼオライト粉末を用いた日本酒中の香気成分回収に関する研究
〇御手洗一樹[1]、松下香[2]、吉塚天音[2]、東英子[2]、加藤勝美[2]
[1]福岡大院工、[2]福岡大工

10:10 A-6a) 赤ワイン中香気成分に対するポリエチレンパウチ抽出法の適用性
〇村上慶太[1]、松下香[2]、東英子[2]、加藤勝美[2]
[1]福岡大院工、[2]福岡大工

10:22 A-7a) ポリエチレンパウチ抽出法によるオリーブオイル中の香気成分抽出
〇長元悠馬[1]、松下香[1]、村上慶太[2]、東英子[1]、加藤勝美[1]
[1]福岡大工、[2]福岡大院工

一般講演 午前の部 AM（続き）

【食品成分分析】

座長　中山　素一（九産大）

10:34　A-8a)　クマリン誘導体化 LC-MS/MS 法による de novo ペプチドシーケンス法の構築および食品中ペプチドの網羅的解析
○岩下ひより[1]、Luan Hui[2]、浅井凌太郎[2]、外山友美子[3]、中村紗彩[4]、松井利郎[3,4]、田中充[3,4]
[1]九大・農・生資環、[2]九大院・生資環、[3]九大・五感応用デバイス研開セ、[4]九大院・農

10:46　A-9a)　フローセル型 125 MHz ベンチトップ ^{1}H-NMR 装置による緑茶飲料中のカテキン類およびカフェインの簡易定量法の確立
○藤野伍希[1]、古賀柚葵[2]、仁村理沙[3]、池田涼音[3]、和田康佑[3]、遠藤直也[3]、松本恵子[3]、松井利郎[4]
[1]九大・農・生資環、[2]九大院・生資環、[3]（株）島津製作所、[4]九大院・農

10:58　午前の部終了

（休憩）10:58～11:10

11:10　支部奨励賞授賞式および受賞講演

受賞講演（1 件）

地域食材の機能性を活用した高付加価値食品の創成

山﨑有美

宮崎大学地域資源創成学部

（昼休み）12:00～13:00

一般講演 午後の部 PM（講演 9 分、質疑応答 3 分）

【水産食品の加工・貯蔵と品質評価】

座長　松下　香（福岡大）

13:00　A-1p)　カキむき身の品質に貯蔵時のつけ水の処理条件が及ぼす影響
○渡壁奈央[1]、戸松美紀子[2]、松本茜[1]、古田歩[1]、岡崎尚[3]、谷本昌太[1]
[1]県立広島大・地域創生、[2]県立広島大院・生命システム、[3]山陽女子短大・食物栄養

13:12　A-2p)　低静水圧で開殻したマガキむき身の貯蔵中におけるエキス成分および呈味指標の変化
○戸松美紀子[1]、片田日向[2]、渡壁奈央[2]、松本茜[2]、古田歩[2]、岡崎尚[3]、谷本昌太[2]
[1]県立広島大院、[2]県立広島大地域、[3]山陽女子短大食物

13:24　A-3p)　異なる温度で貯蔵した塩麹漬け魚肉の保存性および物性に与える影響
○藤原久子[1]、柴田健治[2]、石川洋哉[1]、谷本昌太[3]
[1]福岡女子大国際文理、[2]田島屋味噌醸造元、[3]県立広島大地域創生

13:36　A-4p)　真空調理したブリ肉の揮発性成分とにおいに及ぼす貯蔵温度の影響
〇閤荷[1]、長田真実[1]、吉雅静[1]、王潤[1]、古田歩[2]、松本茜[2]、岡田玄也[2]、谷本昌太[2]
[1]県立広島大院、[2]県立広島大地域創生

【食品成分の特性・加工安定性】

座長　益田　時光（九州大）

13:48　A-5p)　抹茶由来 miRNA の熱安定性評価
〇林昊泳、一瀬智美、黄苡嵐、熊添基文、立花宏文、藤村由紀
九大院農

14:00　A-6p)　ダイズの品種間差異と加工処理法に着目したナノベシクルの特性評価
〇一安栞[1]、山﨑有美[2]、佐伯雄一[1]、竹嶋美夏子[3]、小川健二郎[1]、山﨑正夫[1]
[1]宮崎大院農、[2]宮崎大地域、[3]中村大・栄養科学部・フードマネジメント学科

14:12　A-7p)　凍結処理したブルーベリー葉を用いた酸化発酵茶の成分特性
〇湯浅友識[1]、金井祐基[1]、永山志穂[1]、祝園秀樹[1]、川越洋二[2]、井倉則之[3]
[1]宮崎食開セ、[2]宮崎総農試茶支、[3]九大院農

（休憩）14:24～14:34

一般講演 午後の部 PM（続き）

【味評価・食品開発】

座長　井倉　則之（九州大）

14:34　A-8p)　味認識装置を用いた日向夏ビネガーの開発
〇古川真愛美[1]、上野綾華[1]、中鶴彰香[1]、野中夏希[1]、金本にじか[1]、桂木夢叶[1]、香月克公[2]、大山憲一郎[3]、河野円樹[4]、岡崎善三[1]、近藤知已[1]
[1]南九州大・健康栄養・食品開発科学科、[2]合同会社 香月ワインズ、[3]大山食品工業（株）、[4]綾町役場

14:46　A-9p)　果実・野菜ミックス飲料の開発における味認識装置の有効性評価
野中夏希[1]、〇中鶴彰香[1]、古川真愛美[1]、上野綾華[1]、平川映未[1]、田中貴絵[2]、竹元明子[2]、岡崎善三[1]、近藤知已[1]
[1]南九州大・健康栄養・食品開発科学、[2]南九州大学・健康栄養 管理栄養

14:58　A-10p)　シベリアチョウザメ内臓魚醤の栄養成分、呈味性および揮発性成分の特徴
〇矢野原泰士、鎌田浩輝、松浦光亮、田岡洋介、朽木大貴、朽木充嗣
南九州大健康栄養、宮崎大農、フェニックスキャビア（株）

15:10　午後の部終了予定

（公社）日本栄養・食糧学会　九州・沖縄支部
支部大会　プログラム

11 月 8 日（日）

B 会場　宮崎大学農学部 L104 教室

2026 年度 日本食品科学工学会西日本支部 ・ 日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部合同大会
日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 プログラム

令和 8 年 11 月 8 日（日） 宮崎大学木花キャンパス 農学部 L104（講演、表彰式）

午前セッション（講演 9 分、質疑応答 2 分、交代 1 分）

（支部発表賞二次審査）

座長 山﨑 楓（南九州大）

9:00 B-1a) Fructobacillus fructosus OS-1010 株による腸管由来エクソソームを介した腸脳相関活性化の分子基盤
◯森光寛人[1]、徳永直大[1]、時本悠司[2]、西川孝治[2]、井戸垣秀聡[2]、片倉喜範[3]
[1]九大院・生資環、[2]株式会社大阪ソーダ、[3]九大院・農院

9:12 B-2a) Caco-2 細胞を用いたオリゴペプチドの腸管輸送動態の解明
◯中山寛太[1]、岡本凜奈[1]、福田愛莉[1]、市場優香[1]、内田貴之[2]、二川健[2]、松井利郎[3]
[1]九大院・生資環、[2]徳大院・生体栄養学、[3]九大院・農

9:24 B-3a) ペンタガロイルグルコースの大腸がん抑制作用における let-7a-5p/LN28B/SREBP1 を介した脂質恒常性の破綻とフェロトーシス関連細胞死の関与
◯李聖煜[1]、李寛雨[1]、一瀬智美[2]、熊添基文[2]、藤村由紀[2]、立花宏文[2]
[1]九大院・生資環、[2]九大院・農

9:36 B-4a) GRAMS 法を用いた尿中代謝物プロファイリングと大腸がん診断への応用
◯福留加奈恵[1]、A.M.G.Sekarjati[2]、坂下晃基[2]、園田英人[3,4]、松井利郎[3,5]、田中充[3,5]
[1]九大・農、[2]九大院・生資環、[3]九大・五感応用デバイス研開セ、[4]福歯大・口歯、[5]九大院・農

9:48 B-5a) アルブミンタンニンの止瀉作用における腸管分泌関連遺伝子 CFTR の関与
◯末永裕幹[1]、李寛雨[1]、高木基光[1]、岸洸聖[1]、森元文香[1]、熊添基文[2]、藤村由紀[2]、立花宏文[2]
[1]九大院・生資環、[2]九大院・農

座長 小川 健二郎（宮崎大）

10:00 B-6a) 大腸炎モデルマウスにおけるデヒドロエルゴステロールの腸管保護作用
◯張博鯤[1]、陳旭[1]、空閑朱音[1]、田中愛健[2]、佐藤匡央[2]
[1]九大院・生資環、[2]九大院・農

10:12 B-7a) 4-コレステノン摂取が ApoE 欠損マウスのコレステロール代謝に及ぼす影響 ―雌雄差に着目した検討―
◯樋口未菜[1]、篠原義人[2]、城内文吾[1,2]
[1]長崎県大院・地域創生・人間栄養、[2]長崎県大院・看護栄養・健康栄養

10:24 B-8a) ω3 脂肪酸結合極性脂質の摂取による肥満マウス脂肪組織の質的変動
◯市丸恭子[1]、柘植圭介[2]、井上奈穂[1]、永尾晃治[1]
[1]佐賀大院・農、[2]佐賀県工技セ

午前セッション（続き）

10:36　B-9a）　緑茶カテキン代謝物 EGC-M5 の免疫調節作用
◯李相默[1]、仲嶋美里[1]、張翼麟[1]、川本礼乃[1]、熊添基文[2]、藤村由紀[2]、冨岡玲乃[3]、鈴木萌人[3]、田中裕子[3]、立花宏文[2]
[1]九大院・生資環、[2]九大院・農、[3]三井農林(株)

（一般講演）

座長　井上　奈穂（佐賀大）

10:48　B-10a）　経皮感作による食物アレルギーの即時型反応と遅発型反応について
◯藤原侑也、綱捷太、服部秀美
宮崎大・農

11:00　B-11a）　アオモジ葉抽出物が終末糖化産物（AGEs）生成に与える影響
◯山﨑楓[1]、大貝茂希[2]、桂城博行[3]、柘植圭介[4]、菅本和寛[5]、山﨑正夫[6]、永田保夫[3]、柳田晃良[3]、古場一哲[7]
[1]南九州大・健康栄養、[2]琉球大・熱生研セ、[3]佐賀県産業イノベセ、[4]佐賀県工技セ、[5]宮崎大・工、[6]宮崎大・農、[7]長崎県大・栄養健康

11:12　B-12a）　九州産モリンガ葉の抗酸化活性とクロロゲン酸類含量との関連
◯市原実幸[1]、秦優希[2]、李 闖[1]、四方田一樹[3]、西園祥子[1,2]
[1]崇城大院・工・応微、[2]崇城大・生物生命、[3]天草モリンガファーム／(株)アマーサ

11:24　B-13a）　未利用の野生シカおよびイノシシの肉を原料として活用した醤油の製造および基本特性
◯長谷靜香[1,2]、前田圭翔[1]、平川直貴[1]、吉田光佑[1]、鶴田侑也[1]、脇山元気[3]、熊抱貴士[4]、藤浩太郎[3]、鳥越貴文[5]、楢﨑兼司[6]
[1]福岡工大・工・生命環境化学、[2]福岡工大・院・工・生命環境化学、[3]福岡県醤油醸造協同組合、[4]福岡県醤油工業協同組合、[5]西日本新聞社、[6]福岡工大・教養力育成セ

11:36　午前の部終了

（昼休み）11:36～13:00

午後セッション（講演 9 分、質疑応答 2 分、交代 1 分）

（一般講演）

座長　長谷　靜香　（福岡工大）

13:00　B-1p）　クマリン誘導体化 LC-MS/MS 法を用いた *de novo* ペプチドシーケンスの条件の最適化
◯渡邊小絵[1]、Luan Hui[2]、浅井凌太郎[2]、外山友美子[3]、松井利郎[3,4]、田中充[3,4]
[1]九大・農、[2]九大院・生資環、[3]九大・五感応用デバイス研開セ、[4]九大院・農

13:12　B-2p）　β-アラニンによる筋脳相関活性化とその分子基盤
◯本安礼人[1]、伊田裕紀子[2]、小林鈴花[3]、野田哲治[3]、片倉喜範[1,2,4]
[1]九大院・生資環、[2]九大院・シス生、[3]有機合成薬品工業株式会社、[4]九大院・農院

午後セッション（続き）

13:24　B-3p)　門脈血中のアミノ酸プロファイルから小腸の栄養生理学的役割を考える
◯出口佳奈絵[1]、安藤さや[1]、北﨑七海[1]、櫻田彩乃[1]、永田ひなの[1]、前田朝美[2]、佐藤梨沙[2]、山田和歌子[2]、織田夏海[2]、植村百江[3]、亀田健治[4]、加藤秀夫[5]
[1]南九州大、[2]柴田学園大、[3]長崎県大、[4]愛媛大、[5]県立広島大

13:36　B-4p)　パラチノース置換食がマウスの生体指標および腸内細菌叢に及ぼす影響
◯辻陽斗、川野紗也香、大崎心結、原田咲良、横山大悟
宮崎大・農・応生

13:48　B-5p)　ゴマ摂取が高コレステロール食給餌マウスの生体指標および腸内細菌叢へ与える影響
◯川野紗也香、今西笑美香、横山大悟
宮崎大・農・応生

座長　田中　充（九州大）

14:00　B-6p)　レスベラトロール由来腸内代謝物の吸収動態と NAD 代謝への影響
◯伊香賀勇哲[1]、林菜桜[2]、柴内洸[3]、小山靖人[3]、生城真一[2]、西川美宇[1]
[1]宮崎大・農・応用生物、[2]富山県大・工・生物工、[3]富山県大・工・医薬工

14:12　B-7p)　レスベラトロール抱合代謝を指標とした腸上皮モデルの代謝機能評価
◯内藤康貴[1]、伊香賀勇哲[1]、杉本彩織[2]、生城真一[2]、西川美宇[1]
[1]宮崎大・農、[2]富山県立大・生物工

14:24　B-8p)　大豆由来ナノベシクルによる腸管上皮細胞の炎症・アラーミン応答の制御
◯山﨑和真[1]、佐伯雄一[1]、大島達也[2]、山﨑有美[3]、小川健二郎[1]、山﨑正夫[1]
[1]宮崎大・農学部、[2]宮崎大・工学部、[3]宮崎大・地域資源創生学部

14:36　B-9p)　ブロッコリーナノベシクル、およびその内包 small RNA の機能性評価
◯町田果乎[1]、森田優花[1]、押川妃乃[1]、山﨑有美[2]、大島達也[3]、立花宏文[4]、小川健二郎[1]、山﨑正夫[1]
[1]宮大・農、[2]宮大・地域、[3]宮大・工、[4]九大院・農

14:48　午後の部終了

15:00　日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 支部発表賞表彰式