

(表) 平成元年～平成27年の杉山産業化学研究所 公開講演会

No.	開催日	演者	演題	所属
28	平成1年6月2日	鬼頭誠	蛋白質の修飾による機能性の発現 高度不飽和脂肪酸の役割	京都大学食糧化学研究所・教授
29	平成1年7月12日	荒井綜一	これからの食品を考えるー機能性食品	東京大学農学部・教授
30	平成2年7月11日	北畑寿美雄	食品とオリゴ糖	大阪市立工業研究所生物科学科・主任研究員
31	平成2年11月9日	岩井和夫	食品タンパク質の情報機能	神戸女子大学農学部・教授
32	平成3年7月10日	栗飯原景昭	食品加工新技術と食生活の安全確保	財団法人食品薬品安全センター・主席研究員
33	平成3年11月19日	森圭一	国宝琵琶湖の危機	京都大学(滋賀大学名誉教授 前学長)
34	平成4年7月22日	星猛	「食の健康」をめぐる最新の話題 身体のしくみと食品のはたらき	東京大学 静岡県立大学食品栄養科学部・教授
35	平成4年11月18日	太田明一	「健康志向時代の食の動向」社会現象と化学現象の狭間から	(株)ホーネンコーポレーション 食品・油脂本部・部長
36	平成5年6月22日	松野隆一	食品の高品質化をささえる製造・加工技術	京都大学農学部食品工学科・教授
37	平成5年10月27日	高橋敦子	料理のおいしさを科学する	女子栄養大学・教授
38	平成6年5月26日	井上真由美	「日常生活の中の微生物」 微生物は恐ろしいものではない	㈲アイビーエル
39	平成6年11月1日	安本教傳	「食品と老化」不老長寿の食生活はあるか?	京都大学食糧化学研究所・教授
40	平成7年7月12日	丸山武紀	マーガリンの素顔 ヘルシーな油脂食品	(財)日本食品油脂検査協会・常務理事
41	平成7年11月28日	伏木亨	油を使った料理はなぜ美味しいか	京都大学農学部食品工学科・教授
42	平成8年6月28日	山口正義	骨の病気としての骨粗鬆症 その予防と食生活	静岡県立大学大学院生活健康科学研究科・教授
43	平成8年11月12日	中野益男	大昔の食に学ぶ	帯広地畜産大学生物資源化学科・教授
44	平成9年6月25日	河田照雄	太るメカニズム痩せるメカニズム	京都大学大学院農学研究科・教授
45	平成9年11月13日	神崎亮平	昆虫の優れた能力を利用する最新の科学	筑波大学生物科学系 アリゾナ大学神経生物学部門・教授
46	平成10年5月28日	須見洋行	納豆の不思議 最近明らかにされた効能成分	倉敷芸術科学大学機能物質化学科・教授
47	平成10年12月4日	伊奈和夫	茶の文化史と喫茶の効用	放送大学静岡学習センター 静岡大学・教授
48	平成11年6月3日	小林彰夫	食品香気成分の化学 最近の進歩とその効果	お茶ノ水女子大学・教授
49	平成11年11月15日	佐原真	日本の食 過去・現在・未来	国立民族博物館・館長
50	平成12年5月23日	日野原重明	誤った食事習慣によって引き起こされる生活習慣病とは	聖路加国際病院・理事長
51	平成12年11月10日	佐々木隆三	生体における酸素の二面性	京都大学大学院 生命科学研究所・教授
52	平成13年5月25日	山田康之	食糧生産と環境保全のため今なさねばならぬこと	京都大学 奈良先端科学技術大学院・教授
53	平成13年11月16日	橋本直樹	ビールと生活	元キリンビール(株)・研究所長
54	平成14年7月12日	家森幸男	毎日の食事が生活習慣病を予防する 世界研究でわかった大豆パワー	WTO循環疾患予防国際センター・
55	平成14年11月21日	千本木恰次郎	油・健康・食事	(財)杉山産業化学研究所・理事長
56	平成15年5月29日	横越英彦	食べ物と脳の働き 脳の働きからみた機能性食品素材の生理作用について	静岡県立大学 食品栄養科学部・教授
57	平成15年11月20日	徳田正弘	多寡が澱粉、されど澱粉	(株)J-オイルミルズ・部長
58	平成16年5月27日	裏出良博	眠り考 睡眠を科学する	(財)大阪バイオサイエンス研究所 分子行動学部門・教授
59	平成16年11月4日	加藤昇	大豆の魅力と可能性 発展する大豆研究	(財)杉山産業化学研究所
60	平成17年5月27日	渡辺達夫	トウガラシ 植物学から体への作用まで	静岡県立大学・教授
61	平成17年11月18日	長尾年恭	首都圏・東海地方の地下で何が起きているのか 地震活動期に入った日本列島と地震防災の最前線	東海大学 地震予知センター・センター長
62	平成18年6月2日	大沢俊彦	生活習慣病と食生活 酸化ストレスの関与について	名古屋大学大学院・教授
63	平成18年11月2日	中島英雄	笑い与健康 笑いの科学	中央群馬脳神経外科病院・院長
64	平成19年5月25日	本間昭	地域で支えよう認知症 早期発見と予防	東京都老人総合研究所 精神医学部・教授
65	平成19年11月7日	小泉武夫	酵素食品 酵素食品の神秘	東京農業大学農学部・教授
66	平成20年5月26日	高田明和	50歳からの元気な脳の作り方	浜松医科大学・教授
67	平成20年11月6日	阿部啓子	おいしさを感じる味覚のしくみ 食と健康の科学の新しい視点	東京大学大学院 農学生命科学科・教授
68	平成21年5月11日	佐藤洋一郎	食と農ー過去・現在・未来 稲の来た道〜向かう道	総合地球環境研究所・部長
69	平成21年10月26日	佐藤清隆	チョコレートのロマンティック・サイエンス 神の食べ物のおいしさを探る	広島大学大学院生物園科学研究科・教授
70	平成22年6月1日	和田俊	魚食と脂質科学の最前線	東京海洋大学・教授
71	平成22年10月26日	伏木亨	おいしさの科学と健康	京都大学大学院農学研究科・教授
72	平成23年6月8日	鹿島勇	やさしい骨と肌の話	神奈川歯科大学・教授
73	平成23年11月1日	中村卓	口当たりと歯ごたえを見てもみよう 食感の見える化	明治大学農学部・教授
74	平成24年5月25日	大東肇	ヒトが食べるくすり、チンパンジーが食べるくすり	福井県立大学・教授
75	平成24年11月6日	矢澤一良	食で取るマリンビタミン 身体・脳・心の健康寿命を延ばす	東京海洋大学・教授
76	平成25年5月28日	坂井信之	おいしさを感じる脳と心の仕組み 舌ではなく目と鼻で味わうおいしさ	東北大学大学院・助教授
77	平成25年10月25日	山岸博	京野菜とそれらの品種改良 日本人の育種の知恵と先端植物バイオテクノロジー	京都産業大学・教授
78	平成26年5月21日	田中清	骨の栄養と骨粗鬆症	京都女子大学 家政学部・教授
79	平成26年10月29日	平林淳	糖鎖のはなし・レクチンのはなし	(独)産業技術総合研究所・主席研究員
80	平成27年5月22日	今井真介	ひとを泣かせないタマネギの話	ハウス食品グループ本社(株)中央研究所
81	平成27年11月6日	上田賢志	ノーベル賞に輝いた小さな生き物の物語	日本大学生物資源科学部・教授