



**期間** 令和8年 5月23日(土) ~ 5月24日(日) [全8回]

**実施場所** 八幡西生涯学習総合センター  
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 (27ページアクセス参照)  
(コムシティ2階 204会議室)

**申込・問合せ先** 放送大学 福岡学習センター 北九州サテライトスペース  
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 (コムシティ3階)  
TEL:645-3201 FAX:645-3208

**時間** 9:45~16:50

応募締切

5月7日(木)

スマートフォンからも  
お申込みできます▶



**定員** 10名 (他に本学学生40名)

**受講料** 6,000円  
(別途事務手数料200円)

受講生への  
メッセージ

実施機関：放送大学 福岡学習センター 北九州サテライトスペース

食品には栄養機能、感覚・嗜好機能、生体調節機能の三つの機能があります。

特に健康の維持や向上に関わる生体調節作用（機能性）を活用した健康の維持・増進が注目されています。本講義では食品の持つ様々な生体調節作用やその作用が発揮される仕組みについて解説します。

また、特定保健用食品や機能性表示食品など食品の表示制度についてもあわせて講義します。

受講前の準備学習として、身近な機能性表示食品や特定保健用食品（1~2品目）に表示されている機能性とその関与成分にどのようなものがあるかを調べてください。授業当日に口頭でお聞きしますので提出物は不要です。

健康維持や向上に関わる食品の生体調節作用について考えてみませんか？

回数	月日	テーマ・内容	担当講師
1	5/23 (土)	食品の機能性表示制度	九州大学大学院 農学研究院 主幹教授 立花 宏文  九州大学大学院農学研究科博士 (農学)取得。専門は食品機能学、生命化学。食品成分の生体調節機能の解明と機能性食品の構築が主なテーマ。健康維持や生活習慣病予防に役立つ機能性食品の開発に取り組んでいます。
2		食品の機能性評価の実際	
3		食品の免疫調節作用	
4		食品の骨代謝調節作用	
5	5/24 (日)	食品の糖代謝調節作用	
6		食品のがん予防作用	
7		食品成分の食べ合わせ効果	
8		機能性食品の開発	