

# 「食肉情報出張講座」

## 国産食肉の 安全・安心の確保と 栄養機能を考える

2015年 **11月30日** (月)

開場 13:00 開演 13:30~16:15

先着**100名様**  
無料招待

会場 **ピュアリティまきび「千鳥の間」** 岡山県岡山市  
北区下石井2-6-41

### 講師



**喜田 宏** (きだ ひろし)

日本学士院会員 北海道大学名誉教授 北海道大学人獣共通感染症リサーチセンター統括・特任教授  
世界動物衛生機関 (OIE) 動物インフルエンザレファレンスラボラトリー長  
世界保健機関 (WHO) 人獣共通感染症対策研究協力センター長

北海道大学大学院獣医学研究科修士課程修了。武田薬品工業(株)勤務、その後北海道大学獣医学部助教授、教授、大学院獣医学研究科長・獣医学部長、人獣共通感染症リサーチセンター長を歴任、現在、同センター統括・特任教授。日本獣医学会賞、北海道科学技術賞、北海道新聞文化賞、日本農学賞・読売農学賞、日本学士院賞、日本畜産大賞等を受賞。



**西村敏英** (にしむら としひで)

日本獣医生命科学大学応用生命科学部教授 広島大学名誉教授

東京大学農学部農芸化学科卒業。同大学院修了。農学博士。その後東京大学農学部助手、広島大学助教授、広島大学大学院教授を経て、平成20年より現職。日本家禽学会技術賞、日本農芸化学会英文誌優秀論文賞を受賞。著書に、「最新畜産物利用学」、「タンパク質・アミノ酸の科学」、「ゼロから理解する食肉の基本」他多数。

### プログラム

- 13:30 開会 主催者挨拶：中国四国農政局 次長
- 13:35 講演：喜田 宏 「鳥インフルエンザとパンデミックインフルエンザ対策」
- 14:35 質疑応答
- 14:45 休憩
- 15:00 講演：西村敏英 「肉のおいしさを引き出す脂肪とうま味物質の役割」
- 16:00 質疑応答
- 16:15 閉会

司会 中国四国農政局 生産部 畜産課長

料理レシピなど役立つ冊子ほか

参加者(100名様)  
にプレゼント!



主催：農林水産省中国四国農政局 / 公益財団法人日本食肉消費総合センター

後援：alic 独立行政法人農畜産業振興機構

# 入場お申し込み方法

11月20日(金)までにFAXでお申し込み下さい。

**入場申し込み** 086-232-7225

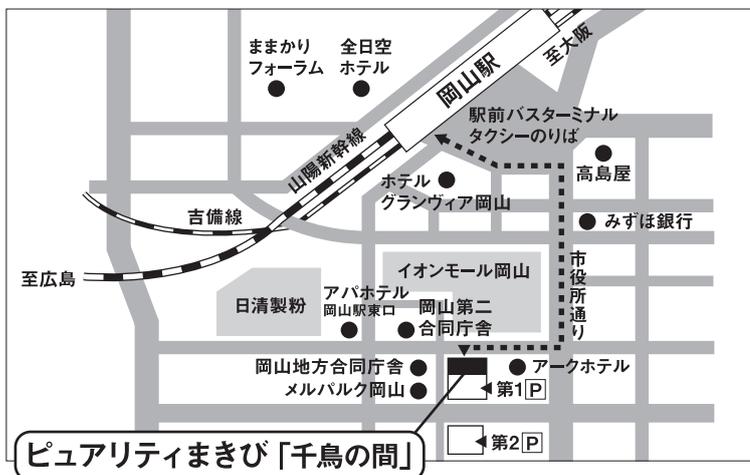
中国四国農政局 生産部 畜産課 行き

※こちらの用紙にご記入の上、FAXでお送り下さい。

お名前	職業・連絡先(電話番号)・メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL) 住所県:
	メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL) 住所県:
	メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL) 住所県:
	メールアドレス
	職業(欄外から該当する番号を選んで下さい。) 番号:
	連絡先(TEL) 住所県:
	メールアドレス

職業 ①消費者 ②生産者 ③食品製造・加工業 ④食品販売業 ⑤外食産業 ⑥流通業 ⑦団体職員 ⑧行政 ⑨学生 ⑩マスコミ

※お預かりした個人情報は、お申し込みの受付や必要なご連絡のために使用し、その他の目的には一切使用しません



## ピュアリティまきび 「千鳥の間」

●所在地: 〒700-0907 岡山県岡山市北区下石井2-6-41

●電話: 086-232-0511

JR岡山駅東口より市役所通りを徒歩7分

お問い合わせ先 中国四国農政局 生産部 畜産課  
TEL:086-224-4511(代) (内線 2463、2457) 担当:新垣、甲

(公財)日本食肉消費総合センター  
<http://www.jmi.or.jp>

