

第11回

四国オープンイノベーションワークショップ

ウェルビーイング ～四国から考える、食と心の豊かさ～

四国オープンイノベーションワークショップは、四国6大学包括協定（徳島大学、鳴門教育大学、香川大学、愛媛大学、高知大学、高知工科大学、産総研で締結）の中心的な取組みであり、「ウェルビーイング」を共通課題に掲げ、四国4県持ち回りで特色ある研究テーマや取組みを紹介し、専門家や関心のある方々の情報共有・交流の場として開催しています。

近年「ウェルビーイング（Well-being）」という概念が注目される中で、心身の健康だけでなく、社会的・精神的な充足感を含めた“よりよく生きる”ことが重視されるようになっております。その中でも、「食のウェルビーイング」は、単なる栄養摂取にとどまらず、食を通じた心の豊かさや人とのつながり、文化的な満足感など、多面的な価値を含んでいます。四国は自然に恵まれており、豊かな食材、文化、観光資源にも恵まれています。本ワークショップでは、こうした特色を背景に「食と心の豊かさ」にスポットをあてて、ウェルビーイングに繋がる取組みについてご紹介します。

日 時

2025年11月26日（水）13:00～17:05 ※参加費無料

場 所

- ① **愛媛大学総合情報メディアセンター
メディアホール**（松山市文京町3）
- ② **オンライン配信（ZOOM）**によるハイブリッド形式

※駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用ください。

交流会「えひめ5:30倶楽部」

場 所：愛媛大学 大学会館2Fリーセス
（松山市文京町3）

参加費：2,000円

〈事務局〉愛媛大学研究協力会、愛媛県中小
企業団体中央会、松山商工会議所

（申込はこちらから）<https://www.aist.go.jp/shikoku/>

（申込期限）2025年11月19日（水） ※会場参加のみ



【ご講演者】（敬称略）

愛媛大学 食品健康機能研究センター センター長・教授 菅原 卓也

愛媛大学大学院 農学研究科 附属ハダカムギ開発研究センター 客員教授 垣原 登志子

ヤマキ株式会社 生産統括部 生産戦略グループ長 門馬 和也

愛媛大学大学院 医農融合公衆衛生学環 講師 若山 正隆

愛媛大学大学院 農学研究科 特任講師 森松 和也



主 催：産業技術総合研究所四国センター

共 催：徳島大学、鳴門教育大学、香川大学、愛媛大学、高知大学、高知工科大学、四国工業研究会

第11回

四国オープンイノベーションワークショップ

ウェルビーイング ～四国から考える、食と心の豊かさ～



【プログラム】

(敬称略)

13:00～13:05	開会挨拶 愛媛大学 研究・産学連携推進機構長 満田 憲昭
13:05～13:35	「保健機能による食文化の創造」 愛媛大学 食品健康機能研究センター センター長・教授 菅原 卓也
13:35～14:05	「えひめのはだか麦の現状と課題」 愛媛大学大学院 農学研究科 附属ハダカムギ開発研究センター 客員教授 垣原 登志子
14:05～14:35	「鯉節の文化・機能価値と CSV の実現にむけて」 ヤマキ株式会社 生産統括部 生産戦略グループ長 門馬 和也
14:35～16:00	ポスターセッション（於：ホワイエ）および休憩
16:00～16:30	「物質変化から読み解く食品加工・生産プロセス～いかにとらえ、活かすのか～」 愛媛大学大学院 医農融合公衆衛生学環 講師 若山 正隆
16:30～17:00	「高圧処理を利用した食品の殺菌技術」 愛媛大学大学院 農学研究科 特任講師 森松 和也
17:00～17:05	閉会挨拶 産業技術総合研究所 四国センター所長 大石 勲

交流会「えひめ5：30 倶楽部」

場 所：愛媛大学 大学会館 2F リーセス（松山市文京町3）

参加費：2,000 円

〈事務局〉愛媛大学研究協力会、愛媛県中小企業団体中央会、松山商工会議所



お問合せ先

国立研究開発法人 産業技術総合研究所 四国センター
香川県高松市林町 2217-14 TEL：087-869-3511（代表）
E-mail：M-shikoku-OIW-jimu-ml@aist.go.jp

