



NARO 5th International Symposium
on Food and Health

Health and Gastronomy

12 February 2026 **Thu** 13:00-17:30 (JST)

Free of charge

第5回NARO食と健康の国際シンポジウム 「健康と美食」

開催日時

2026年2月12日(木) 13時00分～17時30分(日本時間)

会場

イイノホール&カンファレンスセンター Room-A
(東京都千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルディング4階)

使用言語

英語(日本語の同時通訳あり)

参加費

無料

定員

200名(申込数が定員を超えた場合、抽選となります。)

申込方法

登録フォームから事前登録の上、ご参加ください。
https://prd.form.naro.go.jp/form/pub/naro01/naro_5th_isfh



申込期限

2026年2月5日(木) 17時

特設HP

農研機構HP「第5回 NARO食と健康の国際シンポジウム」
<https://www.naro.go.jp/event/naro-symposium/2026/>



後援

農林水産省

Dijon Métropole

オランダ王国大使館

フランス大使館

ヴィタゴラ

日本工学アカデミー



お問い合わせ先：事務局

sh-query_NAROsyp@naro.go.jp



第5回 NARO 食と健康の国際シンポジウム

「健康と美食」

プログラム

開催挨拶

13:00 -13:15	久間 和生	農研機構 理事長
	Philippe Mauguin	フランス国立農業・食料環境研究所 (INRAE) 理事長
	Sjoukje Heimovaara	オランダワーヘニンゲン大学研究センター (WUR) 総長
	堺田 輝也	農林水産省農林水産技術会議事務局 事務局長

基調講演

13:15 -13:35	ディジョン・メトロポールの取り組み: 持続可能な食への移行	
	Philippe LEMANCEAU (Dijon Métropole 副議長)	

セッション I

「食による健康の維持・改善」

座長: 山本(前田) 万里

農研機構食品研究部門 エグゼクティブリサーチャー

13:35 -15:20	1. 終末糖化産物の新たな検出技術: 健康的な食事設計への活用	小堀 俊郎 (農研機構)
	2. 日本の病院食	鳥越 純子 (東京科学大学病院)
	3. ヒトの健康における腸内細菌叢の役割の解明	Hauke SMIDT (WUR)
	4. 食と腸内細菌の相互作用による健康増進	小川 順 (京都大学)

休憩 (15:20 - 15:40)

セッション II

「美味しさの分析」

座長: 日下部 裕子

農研機構食品研究部門食品健康機能研究領域 研究領域長

15:40 -17:25	1. 味蕾における日内リズムが活動期の味覚感受性を高める	望月 寛子 (農研機構)
	2. 美味しさと健康は両立可能か? — 官能評価と心理学から読み解くフランス消費者の意識	Sophie NICKLAUS (INRAE)
	3. 食酢を活用した美味しさと健康を両立する食品開発	吉本 靖東 (ミツカン)
	4. 東京科学大学がリードするデジタル・フード・プラットフォーム構想	木村 英一郎 (東京科学大学)

閉会挨拶