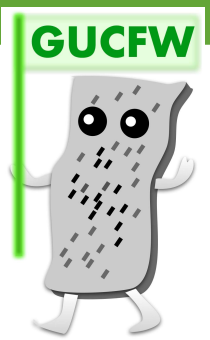
群馬大学食健康科学教育研究センター

令和８年度　リカレント教育講座

食と腸内細菌のはたらきを学ぶ

※１回分のオンデマンド受講（アーカイブ）が可能



近年、食品成分の機能性が注目されています。本講座では、食の生体調節機能に重要な役割をになう「腸内細菌」について、その基礎からトピックスにいたるまで幅広くかつ専門的に学び、理解を深めることを目指します 。

日程

2026年　12月 23日(水) ・ 25日(金)
19:00 開始　（講義90分～）

対象

一般の方（例：教諭、管理栄養士、介護・医療関係、体育施設、食品関連企業、健康関連会社、飲食店、スポーツジム などで働く方）

公開講座「食事と腸内細菌」

オンライン で開催
(ZOOMを使用)

12/23 （水）「腸内細菌の基礎」

杉山　友太　（群馬大学食健康科学研究科　准教授）

腸内細菌叢が宿主の様々な健康状態に影響することが次々と明らかになり、様々なメディアで取り上げられています。しかし、腸内細菌に関する基礎知識（分類や研究手法など）については十分紹介されていません。本講義では、腸内細菌（叢）をより正確に知るための基礎的な事柄についてお話します。

12/25 （金）「食事が腸内細菌叢に与える影響」

清水　英寿　（島根大学生物資源科学部　教授）

摂取タンパク質の増加は、健康の維持や促進に重要だとされる一方、疾患の発症・進展にも寄与するという、相反する効果が疫学的な調査から実証されています。本講義では、このような違いが生じるメカニズムについて、腸内細菌が作り出す化合物に焦点を当て、これまでに当研究室で得られた成果を含めご紹介いたします 。

受講料 ： 2,000円
申込締切：１２月１６日（水）まで
受講お申し込みはこちら ⇒

申込URL： https://forms.gle/5Txvof4KYrDPTzEB9
※お申込み後は、後程、電子メールでご連絡いたします

【お問合せ】
〒371-8510
群馬県前橋市荒牧町4-2
国立大学法人群馬大学
研究推進部産学連携推進課荒牧センター事務室
☎：027-220-7449
✉：shokukenkou-c@ml.gunma-u.ac.jp

食と腸内細菌のはたらきを学ぶ

講　座　概　要

近年、健康志向の高まりを受けて食品成分の生体調節機能が注目されていますが、溢れる情報を正しく理解することは困難です。大学の研究者が各々の専門分野のトピックスを取り上げながら講義を行うことで、食物の生体機能について科学的理解が深まります。

本講座では、食の生体調節機能に重要な役割を担う腸内細菌について、その基礎からトピックスにいたるまで幅広くかつ専門的に学び、理解を深めることを目指します。

地方自治体及び産業界において、食品に関する業務に携わっている方向けの内容となりますが、ご興味のある方ならどなたでも受講できます。講師は島根大学、群馬大学食健康科学研究科、食健康科学教育研究センター担当教員が務めます。

実施責任者：食健康科学教育研究センター長　粕谷健一

日程		講義内容	講師
第1日	12月23日(水) 19：00～21：00	【腸内細菌の基礎】 腸内細菌叢が宿主の様々な健康状態に影響することが次々と明らかになり、様々なメディアで取り上げられています。しかし、腸内細菌に関する基礎知識（分類や研究手法など）については十分紹介されていません。本講義では、腸内細菌（叢）をより正確に知るための基礎的な事柄についてお話します。	群馬大学食健康科学研究科 准教授　杉山　友太 （総括） 群馬大学食健康科学教育研究センター 教授　鳥居　征司
第2日	12月25日(金) 19：00～21：00	【食事が腸内細菌叢に与える影響】 摂取タンパク質の増加は、健康の維持や促進に重要だとされる一方、疾患の発症・進展にも寄与するという、相反する効果が疫学的な調査から実証されています。本講義では、このような違いが生じるメカニズムについて、腸内細菌が作り出す化合物に焦点を当て、これまでに当研究室で得られた成果を含めご紹介いたします。	島根大学生物資源科学部 教授　清水　英寿 （総括） 群馬大学食健康科学教育研究センター 教授　鳥居　征司