

シンポジウム開催状況

2025年（令和7年）

日時：令和7年9月19日（金）10：00～17：30

会場：日本大学生物資源科学部 2号館1階 211講義室（〒252-0880 神奈川県藤沢市
亀井野1866）

大会実行委員長：大会委員長 川井 泰（日本大学教授）

プログラム

1. 基調講演「たかがチーズ，されどチーズ：チーズから見える科学
ーブルーチーズ，*Penicillium roqueforti*と乳酸菌，そして機能性ー」
東海大学名誉教授 井越 敬司

招待講演

2. 「食品グレード酵母エキスと乳酸菌培養」
三菱商事ライフサイエンス株式会社 調味料事業部開発部 深野和紘
3. 「菌株特異性にかかわる*Lactococcus lactis*の細胞表層因子」
日本大学 生物資源科学部 食品開発学科 鈴木 チセ
4. 「「ファームつばさ」の歩みとこれからの役割」
ファームつばさ 清水 大翼
5. 「ガセリ菌SP株の研究開発：識別技術、健康機能、製品化」
雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 江口 慧
6. 「乳酸菌によるメタフラメーションの抑制で創る、腸からはじまる健康な未来」
株式会社明治 研究本部 健康科学研究ユニット 利光 孝之
7. 「ビフィズス菌BB536の整腸作用に関して」
森永乳業株式会社 研究本部 バイオティクス研究所 宣 旭

2024年（令和6年）

日時：令和6年9月6日（金）10：00～18：00

会場：東京聖栄大学 1号館 4階 講堂（〒124-8530 東京都葛飾区西新小岩1-4-6）

大会実行委員長：大会委員長 谷本 守正（東京聖栄大学教授）

プログラム

1. 基調講演「わが国のカゼイン研究の歩み」

鹿児島大学名誉教授 青木 孝良

招待講演

2. 「X線・中性子小角散乱法から解き明かすカゼインミセル構造」

高エネルギー加速器研究機構 物質構造科学研究所 高木 秀彰

3. 「画像解析法を用いた凝乳過程に関する研究」

東洋大学食環境学部食環境科学科 藤井 修治

4. 「乳加工性に影響するカゼインミセルの加熱変性を理解する」

東京農業大学応用生物科学部農芸化学科 岡 大貴

5. 「原子間力顕微鏡によるバターの微細結晶凝集体の評価」

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所札幌研究所 松井 幸太郎

6. 「科学技術に立脚したプレーンヨーグルトの開発史と進化」

株式会社明治研究本部乳酸菌・発酵技術研究ユニット 古川 順子

7. 「難消化性オリゴ糖「ラクチュロース」のプレバイオティクス効果」

森永乳業株式会社研究本部 素材応用研究所 バイオプロセス研究室 境 洋平

2023年（令和5年）

日時：令和5年9月1日（金）10：00～18：00

会場：コラッセふくしま（〒960-8053 福島県福島市三河南町1-20）

大会実行委員長：大会委員長 西村 順子（福島大学教授）

プログラム

1. 基調講演「酪農で社会科学を考える」

東京大学名誉教授・福島大学客員教授・日本農業研究所研究員 生源寺 眞一

招待講演

2. 「乳脂肪におけるラクトン光学異性体の分布」

福島大学 食農学類 吉永 和明

3. 「Cultures with Protective Effect in Cheese Making」

Sacco Srl Angelo Suarez

4. 「プロバイオティクスがストレス反応および睡眠の質に及ぼす作用」

株式会社ヤクルト本社 中央研究所 食品研究所食品第六研究室 松田 一乗

5. 「乳の新たな価値提供 ～乳製品のみを使用したミルクアイスの開発～」

株式会社明治 グローバルフードソリューション事業本部 フローズン・食品事業部 岩井 麻衣

6. 「機能性素材を配合した宅配乳製品の摂取の有無と要介護リスク・認知症リスク」

森永乳業株式会社 研究本部 基礎研究所 和田 泰明

7. 「食品の機能研究におけるモデル生物の利用について」

雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所 食品機能研究室 小林 俊二郎

2022年（令和4年）

日時：令和4年9月9日（金）9：50～17：30

会場：日本獣医生命科学大学（対面とオンラインによるハイブリッド方式）

大会委員長：佐藤 薫（日本獣医生命科学大学）

プログラム

1. 基調講演「北海道における酪農飼養形態と乳の品質との関連」 三谷 朋弘 先生（北海道大学大学院農学研究院）
2. 「十勝地区での乳質向上に向けた取り組み」 内田 健治 先生（よつ葉乳業株式会社 研究統括部 中央研究所）
3. 「非スターター乳酸菌による熟成チーズスターターの開発」 小林 美穂 先生（農研機構食品研究部門 食品加工・素材研究領域）
4. 「カゼインの特性を利用した乳の高付加価値化」 中野 智木 先生（南日本酪農協同株式会社 商品開発部）
5. 「酪農・乳業を通じたトモエ乳業の地域貢献」 原 来人 先生（トモエ乳業株式会社 商品開発部）
6. 「量子ビームを活用した牛乳内カゼインミセル構造の研究」 高木 秀彰 先生（高エネルギー加速器研究機構）
7. 「とち地域住民の健康増進を目的とした産官学連携による取り組み～軽運動と乳たんぱく質摂取の効果検証～」 三本木 千秋 先生（株式会社明治 研究本部 乳酸菌研究所）
8. 「新規たんぱく質栄養指標の可能性について」 田畑 風華 先生（森永乳業株式会社 研究本部 健康栄養科学研究所）
9. 「*Lactobacillus gasseri* SBT2055 による抗老化作用・機序の解明」 中川 久子 先生（雪印メグミルク株式会社 ミルクサイエンス研究所）

2021年（令和3年）

日時：令和3年9月24日（金）9：00～17：25

会場：ZOOMライブ配信

大会委員長：片山 高嶺（京都大学教授）

プログラム

1. 基調講演「新産業創生基盤としてのミルクオリゴ糖の科学」 浦島 匡 先生（日本酪農科学会会長・帯広畜産大学）
2. 「母乳オリゴ糖利用戦略から見てきたビフィズス菌と宿主の共進化の軌跡」 阪中

幹祥 先生（京都大学 大学院生命科学研究科）

3. 「糖鎖を介した腸内細菌と宿主との相互作用」西山 啓太 先生（慶應義塾大学医学部 微生物学・免疫学教室）

4. 「ヒトミルクオリゴ糖の製品化における企業の取り組み」築島 謙太郎 先生（協和発酵バイオ株式会社 R&BD部）

5. ショートプレゼンテーション

6. 「ヒトに棲息するビフィズス菌の特徴と、健康との関連性」堀米 綾子 先生（森永乳業株式会社 研究本部 基礎研究所）

7. 「MI-2 乳酸菌の慢性炎症抑制を介した糖・脂質代謝改善効果」利光 孝之 先生（株式会社 明治 研究本部 乳酸菌研究所）

8. 「乳児におけるオステオポンチンの栄養機能」高橋 朋樹 先生（雪印ビーンスターク株式会社 商品開発部）

2020年（令和2年）

日時：令和2年9月4日（金）10：00～16：50

会場：RAKO華乃井ホテルからZOOMライブ配信

大会委員長：下里 剛士（信州大学）

プログラム

1. 基調講演「Elie Metchnikoff の科学思想と発酵乳研究」細野 明義 先生（信州大学名誉教授）

2. 「運動＋乳製品摂取の体力向上・生活習慣病予防効果」増木 静枝 先生（信州大学バイオメディカル研究所・教授）

3. 「ラクトフェリンの抗ウイルス効果について」織田 浩嗣 先生（森永乳業株式会社・素材応用研究所）

4. 「腸管タイトジャンクションバリアの重要性と食品成分による制御」鈴木 卓弥 先生（広島大学大学院統合生命科学研究科・教授）

5. 「乳酸菌の免疫調節機能に関する研究」三好 雅也 先生（雪印メグミルク株式会社・ミルクサイエンス研究所）

6. 「氷点濃縮製法が拓く国内乳原料の高付加価値化と競争力向上」神谷 哲 先生（株式会社明治・研究本部 研究戦略統括部）

7. 「乳酸菌のムーンライティングプロテインの多機能性について」木下 英樹 先生（東海大学農学部・講師）

2019年（令和元年）

日時：令和元年8月23日（金）9：30～17：00

会場：東海大学熊本キャンパス

大会委員長：井越 敬司（東海大学）

プログラム

1. 基調講演「牛乳、乳製品はヒトの健康維持・増進に貢献するか？－基礎研究・疫学研究からの考察－」青江 誠一郎（大妻女子大学）
2. 「日本の酪農乳業産業史の特質」和仁 皓明（西日本食文化研究会）
3. 「脂肪粒径と殺菌条件に着目したセツタイプヨーグルト新製造技術の開発」市村 武文（株式会社明治）
4. 「ユーラシア大陸の視点から観た今後の日本乳文化論」平田 昌弘（帯広畜産大学）
5. 「乳由来シアル酸化合物の利用」福留 博文（雪印メグミルク株式会社）
6. 「発酵乳製品の認知症予防効果とβラクトリンの発見」阿野 泰久（キリンホールディングス株式会社）
7. 「全国の生産現場から考える～日本らしい酪農の未来～」小谷 あゆみ（農業ジャーナリスト）
8. 「乳中マイクロRNA・エクソソームについて」和泉 裕久（森永乳業株式会社）

2018年（平成30年）

日時：平成30年9月14日（金）9：50～17：50

会場：和洋女子大学

大会委員長：中島 肇（和洋女子大学）

大会副実行委員長：本 三保子（和洋女子大学）

プログラム

1. 基調講演「牛乳の脂肪酸と健康 最近の研究動向」佐藤匡央（九州大学大学院）
2. 「イムノバイオティクスによる家畜健全育成から畜産物の安全性向上をめざす！」北澤春樹（東北大学大学院/食と農免疫国際教育研究センター）
3. 「エサから牛乳へ」朝隈貞樹（農業食品産業技術総合研究機構）
4. 「The Regulation of Health Claims (Functional Foods) between Japan and Republic Korea.」Jin-Man Kim（建国大学）
5. 「母乳成分を介したビフィズス菌とヒトの共生・共進化」片山高嶺（京都大学大学院）
6. 「ミルクプロテインの機能性と高付加価値化への取り組み」野間晃幸（株式会社明治）
7. 「冷菓の摂食・嚥下特性とおいしさ」井上恵介（森永乳業株式会社）
8. 「カゼインミセルからのκ-カゼイン脱離が乳の酸凝固に及ぼす影響」玉置 祥二郎（雪印メグミルク株式会社）

2017年（平成29年）

日時：平成29年8月18日（金）10:00-17:30

会場：十和田文化センター（十和田市）

大会委員長：向井孝夫（北里大学）

プログラム

1. 基調講演「発酵乳の過去・現在・未来」戸羽隆宏（弘前大学）
2. 「ビフィズス菌由来ヒトミルクオリゴ糖分解酵素のカタログ化」北岡本光（農業食品産業技術総合研究機構）
3. 「乳酸菌組換え経口粘膜ワクチンの実用化を目指して」五十嵐静信（東京農業大学）
4. 「Lactobacillus gasseri SBT2055の内臓脂肪蓄積抑制作用のメカニズムについて」冠木敏秀（雪印メグミルク㈱）
5. 「新生児を対象とするプロバイオティクス開発への挑戦」寺原正樹（㈱明治）
6. 「ヒト常在ビフィズス菌の有用性とその応用技術」岩淵紀介（森永乳業㈱）
7. 「乳児腸内フローラの形成に影響するビフィズス菌鍵因子の解明とその定着意義」松本星隆（㈱ヤクルト本社）
8. 「免疫調節物質として合理的に選抜されたプロバイオティクス；エフェクター分子とその作用モード」イム・シハク（免疫微生物学院基礎科学研究所/Pohang科学工学大学）

2016年（平成28年）

日時：平成28年9月9日（金）10:00-17:30

会場：日本大学（藤沢市）

大会委員長：増田哲也（日本大学）

プログラム

1. 「我が国の酪農産業の動向と機能性を付与した酪農製品の現状と将来」齋藤忠夫（東北大学大学院）
2. 「我が国における発酵乳製品の近未来」北條研一・高杉論・外山義雄・神谷哲（㈱明治）
3. 「乳タンパク質分解物の機能と応用への新たな可能性」山田明男（森永乳業㈱）
4. 「健康機能を有する乳酸菌の可能性」冠木敏秀（雪印メグミルク㈱）
5. 「乳酸菌発酵による乳の高付加価値化」山本直之（アサヒグループホールディングス㈱）
6. 「わが国におけるチーズの近未来～最近の技術研究動向から考える～」元島英雅（よつ葉乳業㈱）
7. 「飲用乳の価値の再考そして挑戦～ローファットミルクからパステライズドミルクまで」高木和子・依田一豊（㈱ナッパ乳業㈱）

8. 「Current status researches for probiotics and LAB in South Korea (韓国におけるプロバイオティクスと乳酸菌研究の現状)」金 辰満 (建国大学)

2015年 (平成27年)

日時：平成27年9月25日 (金) 9:55～17:00

会場：とかちプラザ (帯広市)

大会委員長：浦島匡 (帯広畜産大学)

プログラム

1. 「小児科医の考えるヒトの母乳育児」長屋建 (旭川医科大学病院)
2. 「ヒトミルクオリゴ糖と乳児型ビフィズス菌：共生と共進化」片山高嶺 (京都大学大学院)
3. 「腸粘膜への付着性を有する乳酸菌による病原微生物の感染予防とその作用機序を考える」西山啓太・向井孝夫 (北里大学)
4. 「ミルクに含まれる複合脂質とその機能」加藤健 (雪印メグミルク株)
5. 「遺伝子型および表現型の評価から見えてきたヒト由来ビフィズス菌の優位性」菅原宏祐・小田巻俊孝・南淳一・清水(肖)金忠 (森永乳業株)
6. 「*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* OLL1073R-1が産生する多糖体の免疫賦活効果」牧野聖也 (株明治)
7. 「キムチ由来乳酸菌：*Lactobacillus sakei* Probio 65がアトピー性皮膚炎および皮膚疾患治療に与える理想的プロバイオティクス作用」朴勇河 (嶺南大学)

2014年 (平成26年)

日時：平成26年9月12日 (金) 9:55～17:00

会場：昭和女子大学 (世田谷区)

大会委員長：飯野久和 (昭和女子大学)

プログラム

1. 「コーデックスの食品中の微生物基準の設定と適用に関する原則の改定」豊福肇 (山口大学)
2. 「食品の微生物制御のための予測微生物学の適用」小関成樹 (北海道大学)
3. 「食の安全からみたミルクのリスク要因 ―マイコトキシン―」小西良子 (麻布大学)
4. 「新しい食品表示制度の概要と課題」石見佳子 (国立健康栄養研究所)
5. 「韓国の健康機能食品制度」姜國熙 (韓国成均館大学)

2013年（平成25年）

日時：平成25年9月13日（金）9:55～17:00

会場：岡山大学（岡山市）

大会委員長：宮本 拓（岡山大学大学院）

プログラム

1. 「ミルクに含まれる運搬タンパク質」 福田健二（帯広畜産大学）
2. 「ミルクMFG-E8/lactadherinの乳脂肪品質管理における役割」 安枝武彦（名古屋大学）
3. 「Lactobacillus gasseriの生育因子とバクテリオシン生産」 荒川健佑（岡山大学）
4. 「Lactobacillus acidophilus L-55のウイルス感染予防効果」 砂田洋介（オハヨー乳業㈱）
5. 特別講演「花粉症の病態と治療薬」 亀井千晃（安田女子大学）
6. 「ホエープロテインの三次機能」 大柴幸男（㈱明治）
7. 「GC/MSを用いたメタボローム解析のチーズ官能特性計測への応用」 境 洋平（森永乳業㈱）
8. 「乳成分に期待される新規機能 - ストレス緩和機能について」 小林敏也（雪印メグミルク㈱）

2012年（平成24年）

日時：平成24年8月17日（金）9:55～17:00

会場：大妻女子大学（千代田区）

大会委員長：青江誠一郎（大妻女子大学）

プログラム

1. 「牛乳乳製品摂取とメタボリックシンドローム」 上西一弘（女子栄養大学）
2. 「乳成分の脂質代謝改善作用：乳清ペプチドを中心に」 長岡利（岐阜大学）
3. 「乳中の共役リノール酸・トランス脂肪酸の栄養機能」 河原聡（宮崎大学）
4. 「ホエイペプチドに潜在する生体調節機能」 吉澤史昭（宇都宮大学）
5. 特別講演「健康寿命と乳・乳製品」 細井孝之（国立長寿医療研究センター）
6. 「乳酸菌Lactobacillus gasseri OLL2809の子宮内膜症改善効果」 指原紀宏（㈱明治）
7. 「ウシラクトフェリン由来ペプチドのビフィズス菌増殖促進作用」 織田浩嗣（森永乳業㈱）
8. 「ホエイペプチドHW3の栄養健康効果について」 小林敏也（雪印メグミルク㈱）

(株)

2011年（平成23年）

日時：平成23年9月22日（木）9:55～17:10

会場：フォレスト仙台（仙台市）

大会委員長：齋藤忠夫（東北大学大学院）

プログラム

1. 学会創立60周年記念講演「日本酪農科学会の歩み」細野明義（日本乳業技術協会）
2. 海外特別講演「Current probiotics-related research and industry in Taiwan」蔡英傑（台湾国立陽明大学）
3. 国内特別講演「ミルクから免疫、腸内細菌、プロバイオティクスへ」上野川修一（日本大学）
4. シンポジウム「大学および企業における酪農科学研究」清水 誠（東京大学大学院）・大谷 元（信州大学大学院）・金子哲夫（㈱明治）・岩附慧二（森永乳業㈱）・吉岡俊満（雪印メグミルク㈱）

2010年（平成22年）

日時：平成22年8月20日（金）9:55～17:10

会場：共立女子大学（千代田区）

大会委員長：清水誠（東京大学大学院）

副委員長：川上浩（共立女子大学大学院）

プログラム

1. 基調講演「乳幼児期の栄養が成長・発達そして成人期の健康に及ぼす影響」山城雄一郎（順天堂大学医学部教授）
2. 「シンバイオティクスの臨床応用」高橋琢也（㈱ヤクルト本社中央研究所）
3. 「病態栄養への発酵乳の応用」高杉諭（明治乳業㈱食機能科学研究所）
4. 「医療食への乳素材の応用」武田安弘（森永乳業㈱栄養科学研究所）
5. 「経腸栄養剤の種類と乳原料のかかわり」佐藤則文（EN大塚製薬㈱開発研究所）
6. 「乳由来シアル酸含有成分の粉ミルクへの応用」山村淳一（ビーンスターク・スノー㈱開発部）
7. 「母親の乳酸菌摂取は母乳哺育による経口免疫寛容の誘導を増強する」青木亮（グリコ乳業㈱中央研究所）

特別講演

胎生期の栄養と成人病（生活習慣病）の素因形成機序

福岡秀興（早稲田大学総合研究機構教授）

2009年（平成21年）

日時：平成21年8月28日（金）9:45～16:50

会場：RAKO華乃井ホテル（諏訪市）

大会委員長：大谷元（信州大学）

プログラム

1. 原料乳・市乳の過去・現在・未来：山根正樹（よつ葉乳業㈱）
2. 育児用調製乳の過去・現在・未来：和泉裕久（森永乳業㈱）
3. チーズの過去・現在・未来：田中穂積（雪印乳業㈱）
4. 発酵乳の過去・現在・未来：福井宗徳（明治乳業㈱）
5. 旧制大学における牛乳乳製品に関する教育：島崎敬一（前・北海道大学）
6. 新制大学における牛乳乳製品に関する教育：青木孝良（前・鹿児島大学）
7. 私立大学における牛乳乳製品に関する教育：阿久澤良造（日本獣医生命科学大学）

特別講演

牛乳乳製品の我国における啓蒙小史と健康訴求に関する今日の国際動向：細野明

義（（財）日本乳業技協協会）

2008年（平成20年）

日時：平成20年8月29日（金）9:45～16:50

会場：武蔵野スイングホール（武蔵野市）

大会委員長：阿久澤良造（日本獣医生命科学大学）

プログラム

1. 乳成分とメタボリックシンドロームの関係：青江誠一郎（大妻女子大学）
2. ヨーグルト乳酸菌由来免疫活性DNAの発見とその将来性：下里剛士（信州大学ファイバーナテック国際若手研究者育成拠点）
3. *Lactobacillus helveticus* を用いた健康効果を有するゴーダチーズの開発：木村彰（雪印乳業㈱）
4. 原料乳の品質と機器分析などの検査技術における課題：荒井威吉（新潟青陵大

学短期大学部)

5. 数理モデルによるアイスクリームのおいしさ設計：井上恵介（森永乳業㈱）
6. 新鮮な牛乳のおいしさをもとめて～生乳生産から殺菌技術まで～：大森敏弘（明治乳業㈱）
7. 牛乳からの香気成分揮散に関する口腔香気分析：小竹佐知子・阿久澤良造（日本獣医生命科学大学）

特別講演

乳・乳製品をとりまくフードファティズム：高橋久仁子（群馬大学）

2007年（平成19年）

日時：平成19年8月24日9:55～17:05

会場：ホテルグランヴェール岐山（岐阜市）

大会委員長：金丸義敬（岐阜大学）

プログラム

I. 牛乳ホエイ利用の最前線

1. ホエイに含まれる機能性タンパク質の利用：吉瀬 蘭エミリー（雪印乳技術研）
2. 牛乳ホエイ中のたんぱく質ラクトパーオキシダーゼの新たな機能：抗炎症作用について：堀米 綾子（森永乳食品基盤研）
3. ホエイタンパク質およびホエイペプチドの肝炎抑制作用：山地 健人，糸 久枝（明治乳食機能科学研）

II. 牛乳 α -ラクトアルブミン及び β -ラクトグロブリンの構造と機能の新展開

1. 真性体および組換え体 α -ラクトアルブミンの構造の安定性とダイナミクス：桑島 邦博（自然科学研究機構分子科学研究所）
2. α -ラクトアルブミンの胃粘膜保護作用について：牛田 吉彦（森永乳栄養科学研）
3. β -ラクトグロブリンの立体構造形成反応：桑田 一夫（岐阜大人獣感染防御センター）
4. α -ラクトアルブミン及び β -ラクトグロブリンによる腸感染のコントロール：金丸 義敬（岐阜大応用生物）

特別講演

食品アレルギーとその治療戦略：近藤直美（岐阜大医）

2006年（平成18年）

日時：平成18年8月25日9時55分～17時10分

会場：メトロポリタンエドモントン（千代田区）

大会委員長：細野明義（乳技協）

プログラム

1. Bifobacterium longum BB536による免疫調節機能：小田巻俊孝（森永乳食総研）
2. チーズ酵素分解物(Enzyme Modified Cheese)の血圧降下作用および新規AEC阻害活性ペプチドの単離：殿内秀和（明治乳食品機能研）
3. ラブレ菌の特徴とその生理機能：矢嶋信浩（カゴメ株総合研）
4. チーズ中に含まれるペプチドの生理機能に関する研究：冠木敏秀（雪印乳技研）
5. ミルクタンパク質の多機能性ー抗菌性タンパク質ラクトフェリンの多面性についてー：島崎敬一（北大農）
6. ビフィズス菌の新規ガラクトース代謝とビフィズス因子の関係：北岡本光（食品産業総合研究機構）
7. 共役リノール酸の生活習慣病予防作用：柳田晃良（佐賀大農）

特別講演

腸管吸収と乳成分：清水誠（東大農）

2005年（平成17年）

日時：平成17年8月26日9時25分～17時35分

会場：宇都宮大学（宇都宮市）

大会委員長：管野長右ヱ門（宇都宮大学）

プログラム

1. ホエイタンパク質およびホエイペプチドの特徴と抗炎症作用：山口 真（明治乳食機能研）
2. α -ラクトアルブミンの胃腸粘膜保護効果の作用機序解析：牛田吉彦・下川由紀子・松本宏志・樋田知宏志・田村吉隆（森永乳生物科学研）
3. 乳塩基性タンパク質（MBP）の骨強化作用：松山博昭・森田如一・小野愛子・芦澤 篤・川上 浩（雪印乳技研）
4. γ -アミノ酪酸含有乳製品乳酸菌飲料の血圧降下作用：早川和仁・木村雅行松本圭介・三沢 宏（ヤクルト中研）
5. Lactobacillus helveticus 発酵乳の健康効果：高野俊明（カルピス基礎研究

フロンティアラボラトリー)

ミニシンポジウム「ラクトフォリンの構造と機能」

1. ラクトフォリンの発見とその特性：管野長右ヱ門（宇大農）
2. ラクトフォリンはヒトロタウイルス感染を強力に阻害する：金丸義敬・稲垣瑞穂・永井さやか・谷口千穂・谷口千恵・長岡利（岐大応用生物）源宣之（岐大獣医）海老名卓三郎（宮城県がんセンター）
3. ラクトフォリンに対するモノクローナル抗体：作製と構造・機能解析への応用：青木直人（三重大農）・村上耕介・中谷 肇・松田 幹（名大農）
4. ラクトフォリンの分離法について：栗城 均・元島英雅（よつ葉乳中研）
5. ラクトフォリンの乳化，リポプロテインリパーゼ阻害，Ca 吸収機能：管野長右ヱ門（宇大農）

2004年（平成16年）

日時：平成16年9月8日9時55分～17時

会場：日本大学（藤沢市）

大会委員長：伊藤徹敏（日本大学）

プログラム

メインテーマ：牛乳タンパク質の機能

1. 離乳期に顕彰する自給本能の脳神経機構：石井利明・西村昌数（帯畜大）
2. *Lactobacillus bulgaricus*産生多糖体の免疫機能調節作用：牧野聖也（明治乳食品機能研）
3. 乳中の機能性因子 ―神経因子に関わるもの―：東 徳洋（宇大農）
4. 無菌充填包装技術とESL技術：中村正人（日本テトラパック技術本部）
5. 脱脂粉乳のフレーバー：白土英樹（熊本県大）
6. ラクトフェリンの鉄可溶化特性とその利用：筧 裕司・内田俊昭・川上 浩（雪印乳技研）
7. ラクトフェリンの感染防御効果とその作用メカニズム：高倉南津子・若林裕之・山内恒治・田村吉隆・山口英世・安部 茂（森永乳栄研）

特別講演

ダンベル体操で筋肉・骨減弱の防止：鈴木正成（早大スポーツ科学部）

2003年（平成15年）

日時：平成15年9月5日9時25分～16時40分

会場：弘前大学（弘前市）

大会委員長：戸羽隆宏（弘前大学）

プログラム

1. ラクトバチルス・ガセリSP株の腸管滞留性と生理作用：瀬戸泰幸（雪印乳技研）
2. 非腸管系乳酸菌のプロバイオティクスとしての利用性：木元広実（畜産草地研）
3. 発酵乳による血中脂質改善効果に関する研究：肖 金忠（森永乳食総研）
4. 乳酸菌における細胞付着の分子機構：向井孝夫（北里大獣医畜産）
5. 乳酸桿菌・ビフィズス菌の免疫調節作用および疾病予防作用：保井久子（ヤクルト中研）
6. 抗*Helicobacter pylori* 作用に優れたプロバイオティクスの有効性：内田 勝幸（明治乳食品機能研）
7. 乳酸菌を応用したワクチンの開発：五十君静信（国立医薬食衛生研）

2002年（平成14年）

日時：平成14年9月20日9時55分～17時10分

会場：昭和女子大学（世田谷区）

大会委員長：小此木成夫（昭和女子大学）

プログラム

1. 離乳期に顕彰する自給本能の脳神経機構：石井利明・西村昌数（帯畜大）
2. 乳汁中に分泌される β -1,4-galactosyltransferaseは生理的な一味を持つか？：Mohamed Oubihi・青木直人・北島 健・松田 幹（名大農）
3. 脂質の結晶化挙動と機能：三浦 晋（雪印乳技研）
4. ブタ新生期下痢症を予防する感染因子としてのミルクオリゴ糖の発見と利用：齋藤忠夫・北澤春樹・川井 泰（東北大農）
5. 微酸性電解質（微酸性次亜塩素酸水）とその利用：土井豊彦（森永乳装置開発研）
6. タウリンの生理機能及びその吸収に関する研究：薩 秀男・清水 誠（東大農）
7. ミルクリン脂質の脂質代謝調節作用：佐々木 一・桑 久枝（明治乳栄養研）

特別講演

食品衛生の現状と問題点：西島基弘（実践女子大）

2001年（平成13年）創立50周年記念シンポジウム

日時：平成13年8月3日9時55分～17時

会場：テクノサポート岡山（岡山市）

大会委員長：宮本拓（岡山大学）

プログラム

1. 塩基性タンパク質（MBP）の骨代謝改善：松岡康浩・高田宏幸・川上 浩（雪印乳技研）・久米川正好（明海大歯）
2. カルシウムの利用に及ぼすカゼインホスホペプチドの影響：土田 博（明治乳栄養研）
3. ウシ α -ラクトアルブミンの胃粘膜障害に対する保護効果およびその作用機序：松本宏志・下川由紀子・牛田吉彦・樋田知宏・早澤宏紀（森永乳生物研）
4. 乳酸桿菌の細胞性免疫増強作用及びインフルエンザウィルス感染予防効果の検討：堀 徹治・清島潤子・志田 寛・保井久子（ヤクルト中研）
5. 牛乳カゼインの消化により生成するペプチドの免疫調節機能：大谷 元（信大院農）
6. チーズ熟成と乳酸菌酵素：阿久澤良造（日獣畜大）
7. Lactobacillus 属におけるプラスミドDNAの機能解析とその応用：瀬脇智満・宮本 拓（岡山大農）

2000年（平成12年）

日時：平成12年8月25日9時55分～16時40分

会場：武蔵野スイングホール（武蔵野市）

大会委員長：阿久澤良造（日獣畜大）

プログラム

1. プロピオン酸菌が生産するビフィズス菌増殖促進物質の機能と特性：北條研一・依田伸生・竹友直生（明治乳中研）
2. 乳酸菌のIgE産生制御効果とその作用機作：志田 寛（ヤクルト中研）
3. 発酵乳による血清脂質改善の可能性について：橋本英夫・川瀬 学（タカナシ乳商品研）
4. 乳・肉・卵製品へのプロバイオティクス乳酸菌の利用：有原圭三（北里大獣畜）
5. 搾乳現場の衛生管理への弱電解水の利用：中村悌一（森永乳栄養研）
6. ミルクオリゴ糖の系統的発達に関する考察ークマおよび食肉目の話題を中心に：浦島 匡（帯畜大）

7. 乳成分と腸管機能：清水 誠（東大院農）
8. わが国における育児用調製粉乳の現状：森田洋右（元 和光堂研）

1999年（平成11年）

日時：平成11年8月27日9時50分～17時

会場：日本大学（藤沢市）

大会委員長：森地敏樹（日大農）

プログラム

1. ミルクオリゴ糖の構造と機能性：齋藤忠夫（東北大農）
2. ヒトミルクオリゴ糖の合成戦略：村田健臣・碓氷泰市（静大農）
3. 改質乳清タンパク質とその利用：杵川洋一（第一化成研）北畠直文（京大食研）
4. ホエータンパク質の加熱ゲル化に関するレオロジー的研究：飛谷篤実（雪印乳技研）
5. 発酵乳由来の血圧降下ペプチド：山本直之（カルピ斯基盤研）
6. ラクトフェリンのヒトにおける有用性について：山内恒治（森永乳栄養研）
7. 乳の濃縮における蒸発釜の操作条件と最適化計算：神谷 哲・豊田 活（明治乳中研）

特別講演

内分泌かく乱物質（環境ホルモン）問題への対応：井口泰泉（横浜市大理）

1998年（平成10年）

日時：平成10年9月25日9時55分～17時

会場：昭和女子大学園本部会館 3 階（東京都）

大会委員長：小此木成夫（昭和女大）

プログラム

1. 乳酸桿菌の作る抗菌性バクテリオリシンの特性：川井 泰・伊藤敏敏（東北大農）
2. ヨーグルト乳酸菌の遺伝子組換え－ブルガリア菌での取り組みを中心に：伊藤喜之（明治乳中研）
3. 機能性食品材料としての牛乳抗体利用の現状と将来：宋 項光・金丸義敬（岐阜大農）
4. 乳脂肪球皮膜主要タンパク質の構造と機能：松田 幹・青木直人（名大農）

5. 牛乳カゼイン由来ペプチドの栄養生理機能：大谷 元（信州大農）
6. ラクトフェリン摂取による抗白癬効果―動物モデルでの検討：若林裕之（森永乳栄養研）内田勝久・山口英世（帝京大医）
7. ラクトパーオキシダーゼのヨーグルトへの応用：平野まゆみ（雪印乳技研）

特別講演

乳・乳製品を対象とした微生物制御の考え方：小久保弥太郎（都立衛研）

1997年（平成9年）

日時：平成9年9月26日9時50分～17時30分

会場：仙台市青年文化センター（仙台市）

大会委員長：伊藤徹敏（東北大農）

プログラム

1. 乳質検査法における最近の進歩と乳質の現状：荒井威吉（宮城県生乳検）
2. ミルクオリゴ糖の意義を考える ―哺乳動物種間における異同と意義：浦島 匡・中村 正（帯畜大）
3. ミルクリゾチームと α -ラクトアルブミンの進化と機能分化：新田勝利（北大理）
4. カゼインミセルの構造・特性 ―ミセル中のカルシウムとリン酸の挙動：青木 孝良（鹿大農）
5. カゼインの酵素分解物の製造と利用：種谷真一（岩手大農）
6. ウシラクトフェリンのマウス腸内菌叢調節作用：尾形朋広（森永乳栄養研）
7. プロピオン酸菌が生産するビフィズス菌増殖促進物質の工学的生産：依田伸生（明治乳中研）
8. 乳酸菌のタンパク質分解経路 ―乳酸桿菌と乳酸球菌の違いはあるか？：中島 薫・佐々木正弘（雪印乳技研）

特別講演

ミルクと乳腺：熊谷勝男（東北大歯）

1996年（平成8年）

日時：平成8年8月23日9時30分～17時30分

会場：東京農業大学18号館 2階（東京都）

大会委員長：高橋強（東京農大）

プログラム

乳の特性解明と加工利用技術の進展

1. 授乳婦の牛乳および卵の摂取と母乳中への抗原の移行：福島洋一（ネスレ日本）
2. ケフィール粒の免疫賦活作用：古川 徳（東京農大）
3. チーズ製造に及ぼすバクテリオファージ感染の影響：川端史郎（明治乳中研）
4. ウシ初乳由来線維芽細胞増殖因子：広中貴宏（協同乳研）
5. トランスジェニック技術による牛乳の改質：上田正次（ワイエス・ニューテクノロジー研究所）
6. 乳検査の自動化：土井豊彦（森永乳装置開発研）
7. 国産ナチュラルチーズ製造技術の進展：相良一彦（雪印乳チーズ研）
8. 牛乳の調理と物性：河村フジ子（東京家政大）

特別講演

畜産脂質と健康：日野哲雄（日本国際生命科学協会）

1995年（平成7年）

日時：平成7年8月18日9時～17時

会場：ホテルブエナビスタ（松本市）

大会委員長：細野明義（信州大農）

プログラム

乳・肉・卵成分の新しい機能と食品素材としての応用

1. 乳酸菌発酵濃縮物とバクテリアルトランスロケイション：鈴木卓也（明治乳中研）
2. 牛乳中の機能蛋白質：桐原 修（協同乳研）
3. 乳酸菌由来の蛋白質分解酵素とその応用：宮川 博（森永乳栄養研）
4. オボムチンの構造の特異性、及び抗腫瘍活性、抗ウイルス活性：渡邊乾二・柘植洋治・下山田 真（岐阜大農）
5. 食肉成分の新しい機能と食品素材としての応用 ―畜産副産物を素材として：鈴木敦士（新大農）
6. 最近のウシ初乳利用研究：板垣康治（雪印乳札幌研）
7. 牛乳蛋白質は免疫担当細胞にプロモーションをかけるのか：大谷 元（信州大農）

特別講演

1. 分子生物学を利用したアレルギー低減化食品の開発：中村 良（名大農）
2. 動脈硬化症の成立について：發地雅夫（信州大医）

1994年（平成6年）

日時：平成6年8月26日9時30分～16時50分

会場：岡山市福祉文化会館中央公民館第5ホール（岡山市）

大会委員長：片岡啓（岡山大農）

プログラム

畜産食品の化学と加工技術の進展

1. 熟成による畜肉の軟化と筋原繊維の脆弱化：山之上 稔（神大農）
2. 食肉の熟成による呈味向上に寄与する成分の生成機構：西村敏英（広大生物生産）
3. 食肉を利用した発酵調味料の開発とその特性：栗木隆吉（岡山県総畜センター）
4. 牛乳の糖タンパク質の生理機能：金丸義敬（岐阜大農）
5. カゼイノリコペプチド（CGP）の糖鎖構造とチーズホエーからの分離とその利用：齋藤忠夫・伊藤敏敏（東北大農）
6. 乳酸菌におけるプラスミドDNAの機能とその応用：中村昇二（オハヨー乳業）
7. 乳酸菌の抗腫瘍効果と免疫賦活活性：横倉輝男（ヤクルト中研）
8. 熱交換機における乳タンパク質ファウリングのモデル化：豊田 活（明治乳中研）
9. 乳清蛋白質の加工技術の進展：佐藤 薫（雪印乳技研）
10. 膜乳化法の応用とその利用：加藤 守（森永乳食総研）

特別講演

1. 牛肉輸入自由化後の肉質をめぐる諸問題：滝本勇二（中国農試）
2. 農業の国際対策と今後の畜産：目瀬守男（岡山大農）

1993年（平成5年）

日時：平成5年8月20日9時～15時30分

会場：北海道新聞帯広支社ホール2階（帯広市）

大会委員長：三浦弘之（帯畜大）

プログラム

食物アレルギーとその防御

1. 牛乳タンパク質の低抗原化に関する研究：岩本 洋（森永乳栄養研）

2. 低アレルゲン牛乳の開発に関するアプローチ：谷 久典（協同乳研）
3. 調製粉乳と牛乳アレルギー：金子哲夫（明治乳中研）
4. 低アレルギー食品開発の方向：堂迫俊一（雪印乳技研）
5. 食餌性タンパク質抗原に対する免疫応答：松田 幹（名大農）
6. 低アレルゲン米の開発と臨床栄養：荒井綜一（東大農）
7. タンパク質の抗原構造と食物アレルギー：栗崎純一（畜試）

特別講演

乳児の養育と人工栄養の損失：松本脩三（北大医）

1992年（平成4年）

日時：平成4年8月21日9時～17時30分

会場：九州東海大学熊本校舎視聴覚教室（熊本市）

大会委員長：小林弘昌（九州東海大農）

プログラム

乳・肉・卵の機能性

1. リンタンパク質の機能ーリン酸カルシウムとの相互作用について：青木孝良（鹿大農）
2. アルギニンディミナーゼによるカゼインの改変：東 徳洋・菅野長右エ門（宇大農）
3. ラクトフェリン及びラクトフェリン分解物の抗菌性について：山内恒治（森永乳業）
4. β -ラクトグロブリンの特異的分離法とその応用：山内康生・桐原 修（協同乳業）
5. 乳酸菌における分類の現状と迅速同定法の開発：上保健一・橋場 炎（雪印乳業）
6. 乳酸菌菌体の生体免疫応答に及ぼす影響：高橋 毅（明治乳業）
7. 鶏卵抗体を利用した受動免疫について：八田 一・金 武祚・山本武彦（太陽化学）
8. 卵黄の形成と卵黄タンパク質の蓄積ーIgY及びLDLの卵胞細胞への選択的蓄積：松田 幹・青木直人（名大農）
9. 畜肉の死後硬直の人為的調節：上曾山博・藤田朋弘・森 健・廖 志方・伊藤肇躬（九大農）

特別講演

牛乳アレルギー：上野川修一（東大農）

創立40周年記念シンポジウム（1991年／平成3年）

日時：平成3年8月22日10時～17時

会場：東北大学医学部同窓会館 艮陵会館（仙台市）

大会委員長：伊藤敏敏（東北大農）

プログラム

発酵乳・乳酸菌の機能と肉色の科学

1. 粘質性発酵乳・乳酸菌の示す免疫賦活化能：北沢春樹・伊藤敏敏（東北大農）
2. 乳酸菌の抗変異原とスーパーオキシドデスムターゼ活性：細野明義（信州大農）
3. ケフィアの発酵成分による免疫賦活作用 ―主にサイトカインについて：広中貴弘（協同乳応用研）
4. 乳酸菌のリポタンパク代謝に及ぼす影響：鈴木 豊（雪印乳技研）
5. ビフィズス菌の酵素に対する挙動：阿部文明（森永乳栄養研）
6. ビフィズス菌の経口投与による腸管免疫系の増強IgA抗体産生能の増強：保井久子（ヤクルト研）
7. 乳酸菌培養濃縮物の幼動物の発育に及ぼす影響：岩名博和（明治乳中研）
8. 食肉の色調現象の化学と物理：泉本勝利（岡山大農）
9. 食肉の色調制御の生化学：有原圭三・伊藤 良・近藤 洋（北里大獣医畜産）

特別講演

ロタウイルスの免疫牛初乳並びにIgYによる下痢症の予防：海老名卓三郎（東北大医）

1990年（平成2年）

日時：平成2年8月27日9時30分～16時30分

会場：京大会館講堂（京都市）

大会委員長：梶倉辰六郎（京大農）

プログラム

乳・肉成分の加工特性ならびに微生物・動物細胞の機能変換

1. ビフィズス菌の選択増殖と関連酵素：矢野俊博・立木 隆・枋倉辰六郎（京大農）
2. 乳酸菌・ビフィズス菌の β -ガラクトシダーゼの特徴とその利用：松本圭介（ヤクルト研）
3. ルーメン細菌のDNA組換えによるリグノセルロースの分解機能の改良：大宮邦雄・清水祥一（名大農）
4. β -ラクトグロブリンの酵母における発現：戸塚 護・上野川修一（東大農）
5. Lactococcus およびLactobacillus の好気代謝とその酵素系について：金子勉（明治乳中研）
6. 乳酸菌を利用した肉製品の試作と品質について：片岡 啓（岡山大農）
7. 乳蛋白質における酵素の利用 ―ペプチド栄養の意義：川瀬興三（森永乳栄養研）
8. バイオリアクターシステムによるカゼイン分解物の連続製造：中村哲郎（雪印乳技研）
9. 牛免疫グロブリンの工業的分解：桐原 修（協同乳研）
10. チューブリンの微小管におけるカルシウムイオン制御：齋藤忠夫（東北大農）
11. 乳蛋白質から派生する生理活性ペプチド：吉川正明（京大農）

特別講演

1. 動物細胞による物質生産：垣沼淳司（武田薬品生物工学研）

1989年（平成元年）

日時：平成元年8月27日9時30分～16時30分

会場：北海道大学学術交流会館（札幌市）

大会委員長：齋藤善一（北大農）

プログラム

1. 最近の電子顕微鏡技術と乳業への応用：木村利昭（雪印乳技研）
2. カゼインミセルの構造と機能：工藤 聡（ヤクルト研）
3. 乳糖の物性：伊藤敏敏（東北大農）
4. 複合エマルジョンの構造と調製およびその利用：高橋康之（明治乳中研）
5. 耐熱性エキソペプチダーゼの性質と利用：皆川悦雄（よつば乳）
6. リボソームに内包した β -ガラクトシダーゼの耐熱性：松崎 勝（森永乳食総研）

7. ラクトフェリンの分離と利用：島崎敬一（帯畜大）
8. 筋肉蛋白質の構造と軟化：高橋興威（北大農）
9. 加熱肉の構造：鮫島邦彦（酪農大）
10. 肉蛋白質と大豆蛋白質の熱安定性：志賀勝治（福山大工）
11. 筋原線維蛋白質と大豆蛋白質の相互作用ならびに加熱ゲル形成：芳賀聖一（宮大農）

特別講演

1. 乳用オス子牛の利用：裏 悦次（新得農試）

1988年（昭和63年）

日時：昭和63年8月23日10時～17時

会場：日本大学会館（東京都）

大会委員長：大武由之（日大農獣）

プログラム

乳・乳成分の生理活性機能ならびに食品特性

1. 乳脂肪球皮膜の構造と機能：菅野長右エ門（宇大農）
2. 人乳中の高分子量糖蛋白質：清水 誠（東大農）
3. 蛋白質研究における合成ペプチドの有用性：栗崎純一（畜試）
4. 人乳・牛乳およびやぎ乳のガングリオシド組成の特徴と細菌毒素に対する結合性：高見沢康太郎（ヤクルト研）
5. 乳業における膜利用技術 ―膜分離から見た牛乳・乳製品歴の特性：田村吉隆（森永乳栄養研）
6. 経管栄養食品へのヨーグルトの利用：神辺道雄（明治乳中研）
7. ケフィア粒由来物質の生理活性：大石一二三（協同乳研）

8. 凝乳現象を指標にした限定加水分解性プロテアーゼ含有物質の検索：大谷 元（信大農）
9. スtringチーズの構造と繊維性：木村利昭（雪印乳技研）

特別講演

1. 遺伝子工学とその周辺：安藤忠彦（日大応用生物）
2. 乳蛋白質の遺伝子の特徴とその発現機構：河本 馨（東大農）

1987年（昭和62年）

日時：昭和62年8月29日9時30分～17時30分

会場：岡山市福祉文化会館 5階中央公民館第5ホール（岡山市）

大会委員長：中江利孝（岡山大農）

プログラム

乳肉製品の発酵利用とその基礎

1. 中温性乳酸菌を使った発酵乳 ケフィアとスカンジナビアの粘質酸乳：戸羽隆宏（東北大農） 追加討論「ケフィア粒の微生物と粘性多糖類」：堀 俊明（協同乳研）
2. 乳酸菌の芳香生産能とその利用：金子 勉（明治乳研）
3. ビフィズス菌を用いた発酵乳の製造技術：木村義夫（ヤクルト研） 追加討論「ビフィズス菌の維持」：前田邦雄（丸岡乳研）
4. チェダーチーズの促熟：田中克成（森永乳研）
5. カマンベールチーズ熟成中におけるタンパク質分解過程：高藤慎一（雪印乳研） 追加討論「チーズ熟成におけるエンドペプチダーゼ」：東 徳洋（東大農）
6. 微生物の生産するコレステロール分解酵素および吸着活性：渡辺乾二（名大農）
7. ビフィズス菌のグリコシダーゼ特性：梶倉辰六郎（京大農）
8. 乳酸菌の多糖類合成酵素：鈴木幸雄（岡山大農研）
9. 乳酸菌の分子育種について：藤田泰仁（畜試） 追加討論「Lactobacillus 属細菌における細胞融合法による遺伝解析の試み」：友近健一（岡大医）
10. ミクロコッカス利用発酵ソーセージの特性：三浦弘之（帯畜大）

11. カビ発酵サラミソーセージの熟成風味発現について：浜田正寛（畜試）
10. 乳酸菌を利用した発酵ソーセージについて：加藤丈雄（愛知県食工試）

特別講演

1. 岡山県における酪農の現状について：原 滋（岡山県酪農試）
2. 人乳と母乳、そして胸乳：山内逸郎（国立岡山病院）

1986年（昭和61年）

日時：昭和61年8月29日9時～17時20分

会場：サンホテルフェニックス国際会議場（宮崎市）

大会委員長：大橋登美男（宮大農）

プログラム

酪農科学・技術の進歩

1. 低温細菌プロテアーゼの耐熱性：三河勝彦（北大農）
2. ラクトースからの機能性オリゴ糖の生化学的生成とその利用：須山享三（東北大農）
3. 畜産食品の突然変異因子と抗突然変異因子：細野明義（信州大農）
4. 牛乳蛋白質の機能性解析におけるコンピューターに利用：早川 茂（名大農）
5. 新規な乳酸菌の菌種の利用について：宮本 拓（岡大農）
6. チーズ熟成中の蛋白質分解酵素：井越敬司（九州東海大農）
7. カゼインミセル：特にコロイド状リン酸カルシウム架橋について：青木孝良（鹿大農）
8. 細菌の乳糖利用：出家榮記（雪印乳研）
9. *Streptococcus thermophilus* の酸素吸収と好気代謝について：寺口 進（森永乳研）
10. 未変性ホエー蛋白質の機能特性改善について：桑田 有（明治乳研）

特別講演

1. 宮崎県における酪農の問題点：松本智之（宮崎県畜試）
2. 牛肉生産素材としての乳牛像：福原利一（宮大農）

1985年（昭和60年）

日時：昭和60年8月30日9時～17時

会場：愛知厚生年金会館鳳凰の間（名古屋市）

大会委員長：中村良（名大農）

プログラム

乳の利用におけるバイオサイエンス

シンポジウム：乳の利用と酵素

1. β -galactosidase：戸羽隆宏（東北大農）
2. 乳酸菌Peptidase：上野川修一（東大農）
3. 新しい凝乳酵素：細野明義（信州大農）
4. コレステロール分解酵素：渡辺乾二（名大農）
5. 乳児における脂肪の吸収とlipaseの役割：早沢宏紀（森永乳研）
6. 酵素を用いた食品分析：遠藤光春（明治乳研）
7. 乳製品製造における酵素利用：豊田修次（雪印乳札幌研）

特別講演

1. 乳蛋白質の抗原構造に関する2, 3の知見：鍋田文三郎（信州大農）
2. 乳肉両用牛の育種：富田 武（名大農）

1984年（昭和59年）

日時：昭和59年10月5日9時～17時

会場：東北大学農学部第1講義室（仙台市）

大会委員長：足立達（東北大農）

プログラム

乳製品製造技術の進歩と栄養価

1. 牛乳の噴霧乾燥技術と装置の進歩：林 弘通（雪印乳技研）
2. 育児用調整粉乳の最近の進歩：山本良郎（明治乳研）
3. 粉乳の製造法の進歩と性質：齋藤善一（弘前大農）
4. 各種乳製品製造工程におけるホエイ蛋白質の変化：祐川金次郎（帯畜大）
5. ビフィズス菌を利用した乳製品の最近の進歩：湧口浩也（森永乳中央研）
6. はっ酵乳の栄養効果 — はっ酵乳たん白質の消化吸収について：岩淵 明（ヤクルト研）
7. 牛乳・乳製品の変遷と日本型食生活に占める位置：中西武雄（東北福祉大）

特別講演

1. 草地開発と乳肉生産の合理化—北海道・東北地方の寒冷地帯を中心として：

伊藤 巖（東北大農場）

2. デーリービーフの企画と生産：水間 豊（東北大農）

1983年（昭和58年）

日時：昭和58年9月30日9時～17時

会場：京王プラザホテル札幌2階エミネンスホール（札幌市）

大会委員長：有馬俊六郎（北大農）

プログラム

I. チーズ生産の現状と将来

1. 生乳の組成とチーズの品質：中江利孝（岡山大農） 追加話題「市乳の成分組成について」：齋藤善一（弘前大農）
2. ローカルチーズの現状 2-1. 手作りチーズの展望：石村公祐（K.K. クレソン）
2-2. 酪農家向手作りチーズ：清水 克（ホクレン農総研） 2-3. 北海道における
手作チーズの紹介：安藤功一（酪農大） 追加話題「小岩井ナチュラルチーズの紹介」：尾崎 直（小岩井乳） 追加話題「全酪連チーズについて」：仲田正義（全酪連）
3. 膜分離によるチーズ製法の進展：富田 守（森永乳研） 追加話題：「連続チーズ製法について」：司城不二（北協乳研）
4. チーズの熟成促進：豊田修次（雪印札幌研） 追加話題「チーズの熟成とプロテアーゼ」：上野川修一（東大農）
5. スターター乳酸菌の使用形態と活性：森地敏樹（畜試） 追加話題「乳酸菌スターターのカッテージチーズの品質に及ぼす影響」：岩淵洋夫（協同乳研）
6. チーズに関するバイオテクノロジー 6-1. 凝乳酵素の遺伝子工学：別府輝彦（東大農） 6-2. 乳酸菌の遺伝子組換えに関する宿主ベクター系の研究：海老沢直之（明乳研） 追加話題「乳酸菌におけるファージベクターの開発」：門多真理子（ヤクルト研）

特別講演

1. 乳生産の現状と将来：鷺田 昭（酪総研）
2. デーリービーフ生産の現状と将来：岡田光男（帯畜大）

創立30周年記念酪農科学シンポジウム（1982年／昭和57年）

日時：昭和57年8月7日9時～16時

8月26日13時～17時

会場：科学技術庁研究交流センター（茨城県新治郡）

大会委員長：浜田寛（畜試）

プログラム

1. 産次・泌乳期・生産付き条件つき生乳成分含量の地域基準値：浜田 寛（畜試） 追加話題「わが国の生乳成分の現状」：渡辺一男（全国乳質改善協会）
2. 潜在性乳房炎における乳成分変化：大島正尚（畜試） 追加話題「乳房炎における乳質変化」：飯塚三喜（家畜衛試）
3. 牛乳脂肪球および脱脂乳の微細構造：齋藤善一（弘前大農） 追加話題「脂肪球皮膜について」：菅野長右エ門（宇大農）
4. 日本人の母乳組成と調粉における最近の話題：山本良郎（明治乳研） 追加話題「調粉におけるオリゴ糖の効果」：西山 勲（雪印乳技研） 追加話題「乳児栄養と腸内細菌」：川瀬興三（森永乳研）
5. ビフィダス菌を利用した乳製品：島村誠一（森永乳研） 追加話題「ミルク培地中のビフィダス菌」：馬田三夫（ヤクルト研） 追加話題「ビフィダス菌の生産する多糖類について」：大山嘉穂（明治乳研）
6. 乳酸菌の分子育種：入江良三郎（畜試） 追加話題「乳酸菌のプラスミド」：小野浄治（森永乳研） 追加話題「S. ラクティスのプラスミドについて」：海老沢直之（明治乳研）
7. わが国における食品中残留農薬の分析法：慶田雅洋（国立衛試） 追加話題「わが国の牛乳，母乳，水産物の残留農薬」：本田恒男（協同乳研） 追加話題「食品中の農薬分析法」：柳平修一（雪印乳技研）
8. 赤外分光牛乳分析機：高橋福幸（安立電気） 追加話題「乳成分測定機器に関する今後の問題点について」：中野 寛（乳技協） 追加話題「乳成分の組成と赤外分光牛乳分析値における α 値」：荒井威吉（宮城県生乳研）
9. 連続式真空乾燥装置による食品の乾燥：林 弘通（雪印乳技研）

1981年（昭和56年）

日時：昭和56年8月28日9時15分～17時

会場：岡山ロイヤルホテル2階華の間（岡山市）

大会委員長：中江利孝（岡山大農）

プログラム

I. 乳酸菌とその利用に関する最近の話題

1. ヨーグルトの製造における乳糖分解の意義について：川島拓司（森永乳業研）
追加話題「乳酸菌の β -ガラクトシダーゼ」：伊藤敏敏（東北大農） 追加話題「乳酸菌の糖類発酵性と芳香産生の一考察」：宮本 拓（岡大農）

2. 乳酸菌・ビフィズス菌の飲用効果及びそれらを利用した製品の品質管理上の問題点：馬田三夫（ヤクルト研）
3. 乳酸菌の生成する多糖類の生理効果について：神辺道雄（明治乳研） 追加話題「発酵乳製品の効用の研究動向」：下村正巳（乳技協）
4. チーズスターターの特性－酸生成力について：吉岡八州男（雪印乳研） 追加話題「チーズスターターのペプチダーゼ」：上野川修一（東大農） 追加話題「アメリカにおけるチーズ製造技術」：大橋登美男（宮大農） 追加話題「カッテージチーズ製造の問題点」：永山 剛（協同乳）
5. 乳酸菌の利用拡大－可能性と背景：矢野信礼（畜試） 追加話題「ヨーロッパの乳酸菌利用の現状」：八木直樹（南酪研）

II. 牛乳と牛肉の生産体系とその合理化

1. 乳牛の肉牛使用の今後の問題：大原久友（酪農総研）
2. 酪農経営合理化の今後の問題点：渡辺 基（岡大教養） 追加話題「肉牛生産の合理化」：井上 良（岡大農場）
3. 岡山県の酪農概況：渡辺明喜（岡山県酪）

特別講演

1. チーズ製造技術の現状と将来の問題点：中西武雄（東北福祉大）
2. 乳酸菌とともに半世紀をふり返って：代田 稔（ヤクルト会長）

1980年（昭和55年）

日時：昭和55年8月29日9時25分～17時

会場：愛知県産業貿易会館（名古屋市）

大会委員長：佐藤泰（名大農）

プログラム

特別討論会「牛乳組成に及ぼす諸要因の影響」話題提供者：浜田寛（畜試）

討論者：大浦義教（北海道酪検），荒井威吉（宮城県生乳検），下村正巳（乳技協）渡辺一男（乳質改協）

発酵乳製品と省エネルギーをめぐる最近の話題

1. 乳酸菌の利用上の改良と開発：川島拓司（森永乳業） 追加話題「乳酸菌の共生」：鈴木一郎（畜試）
2. ヨーグルトの風味に関する進歩：神辺道雄（明治乳業） 追加話題「エステル臭について」：細野明義（信州大農）
3. 非熟成型チーズ製造の諸問題：渡辺正利（協同乳業） 追加話題「凝乳酵素の

固定化と応用」大宮邦雄（名大農）

4. 発酵乳製品の物性：井筒 雅（雪印乳業） 追加話題「G D L 凝固乳の物性」：
橋詰和宗（畜試）
5. 乳業工場における省エネルギー問題：津島昭二（岩井機工株）
6. 生乳の生化学的静菌と殺菌について：梅本弥一郎（名大農）

特別講演

乳肉生産流通の合理化：松尾幹之（名大農）

1979年（昭和54年）

日時：昭和54年9月1日9時25分～17時

会場：東京大学農学部1号館第8講義室（東京都）

大会委員長：山内邦男（東大農）

プログラム

I. 乳・肉の生産合理化

1. わが国における放牧による乳牛及び肉牛の使用と実態と今後：伊藤 巖（東北
大草地研）
2. 東北における牛肉肉質改善の方向：吉田正三郎（東北農試）

II. 乳成分の工業的分離と利用

1. 牛乳の電気透析：小此木成夫（森永乳中研）
2. ホエーの分離と利用：桑田 有（明治乳研）
3. カゼイン成分の分離特性：中島一郎（雪印乳技研）
4. ホエー蛋白質の加工特性：神谷隆元（協同乳）
5. カゼインの食利用：森田洋右（和光堂研）

特別講演

日本の酪農の将来を考えるー経営学の立場から：島津正（日大）

1978年（昭和53年）

日時：昭和53年9月3日9時30分～17時

会場：東北大学農学部大講義室（仙台市）

大会委員長：足立達（東北大農）

プログラム

母乳と牛乳の化学

1. 日本人の母乳の一般組成について：近藤 敏（雪印乳技術研）
2. 母乳のカゼインについて：清沢 功・桑原邦介（森永乳中研）
3. 母乳のホエー蛋白質について：土肥 達（雪印乳札幌研）
4. 母乳の脂質と糖質について：山本良郎（明治乳研）
5. 牛乳のカゼインについて：有馬俊六朗（北大農）
6. 牛乳のホエー蛋白質（含免疫蛋白質）について：祐川金次郎（帯畜大）
7. 牛乳の脂質と糖質について：中江利孝（岡山大農）
8. 牛乳と牛肉の生産増強方策とその問題点：大原久友（酪農総研）

1977年（昭和52年）

日時：昭和52年4月3日10時～17時

会場：東京農業大学（東京都）

大会委員長：大武由之（宇大農）

プログラム

乳質に関する諸問題

1. 生乳成分の現状と問題点－生乳成分・乳質の現状：下村正巳（乳技協） 生乳成分の現状と問題点－生乳成分の問題点：浜田 寛（畜試）
2. 生乳の低温細菌－牛乳低温細菌の特性：三河勝彦（北大農） 生乳の低温細菌－生乳乳質に及ぼす影響：森地敏樹（畜試）
3. 生乳流通における問題点－広域流通の見通し：下条菊次郎（乳輸送リース協会） 生乳流通における問題点－長距離輸送と乳質保持：清水苗一（乳技協）
4. 外国における生乳の取引－諸外国における乳質による取引：大浦義教（北海道酪検）
5. 成分的乳質に及ぼす要因－栄養その他の要因：大森昭一郎（畜試） 成分的乳質に及ぼす要因－疾病と機能障害：飯塚三喜（家畜衛試）

1976年（昭和51年）

日時：昭和51年8月26日9時30分～17時30分

会場：鹿児島大学農学部1号館124, 134号教室（鹿児島市）

大会委員長：小島正秋（鹿大農）

プログラム

- I. 乳酸菌および乳業における微生物をめぐる最近の諸問題
1. 乳酸菌の分類と発酵乳の効用の諸問題：光岡知足（理研）

2. 乳酸菌々体内諸酵素の効用の諸問題：梅本弥一郎・大宮邦雄・佐藤 泰（名大農）
3. チーズの乳酸菌について：菊池俊彦（雪印乳研）
4. 乳酸菌のフェージの諸問題：桜井稔三（ヤクルト研）
5. 酪農乳酸菌の研究、その現状と問題点：森地敏樹（畜試）
6. 牛乳・乳製品の微生物学的乳質について：矢野信礼（畜試）
7. 非病原性ブドウ球菌の加糖れん乳中の挙動：高橋 強（明治乳研）
8. 乳業工場廃水の生物学的処理：寺口 進・山本英夫・久保山盛雄（森永乳研）
9. 酪農微生物学研究的の諸問題：中江利孝（岡大農）

II. 肉および肉製品の最近の諸問題

1. 原料肉の面から見た韓国の食肉事情：朴 亨基（九大農）
2. 異常肉の発生とその背景：星野忠彦（東北大農）
3. 異常肉の生化学的性質：伊藤肇躬（九大農）
4. 豚の品種と飼育が肉質に及ぼす影響：齋藤不二男（畜試）
5. 肉製品の現状と問題点の解析：小沢総一郎（食肉加工協会）
6. 亜硝酸塩問題ーニトロソアミンについて：川端俊治（予研）
7. 亜硝酸塩問題ーボツリヌス菌について：坂口玄二（大阪府大）
8. リン酸塩問題：高坂和久（食肉加工協会）
9. 南九州における豚肉流通の展開：横山豪郎（鹿児島県）
10. 最近の輸入肉の現状：高尾寿郎（全畜）

特別講演

小島正秋（鹿大農）

1975年（昭和50年）

日時：昭和50年7月22日10時～17時40分

会場：北海道大学農学部農芸化学科N245（化2）講義室（札幌市）

大会委員長：安井勉（北大農）

プログラム

- A. 牛乳蛋白質に関する研究の最近の情報と今後の課題
 1. NIZOのカゼインシンポジウムを中心にして：齋藤善一（弘前大農）
 2. ホエー蛋白質を中心にした蛋白質の研究動向：伊藤敏敏（東北大農）
 3. 実際面の関連における乳蛋白質の研究動向
 - 3-1. 乳蛋白質の免疫性とその問題点：清沢功・桑原邦介（森永乳研）

3-2. 牛乳とホエー蛋白質の混合系の熱安定性：宮沢久七（明治乳研）

3-3. プロセスチーズにおける乳蛋白質の変化：中島一郎（雪印乳研）

B食肉に関する最近の情報と今後の動向

1. 西ドイツ国立研究所の研究動向：永田到治（九大農）

2. Iowa州立大のMuscle Biology Groupの研究動向：鈴木敦士（新大農）

3. Wisconsin州立大のMuscle Biology Research Lab. の研究動向：加香芳孝（鹿大農）

1973年（昭和48年）

大会委員長：中西武雄（東北大農）

プログラム

畜産物の品質と消費流通

1. 原料乳流通上の品質の問題点：有馬俊六郎（北大農）追加討論「東北地方における工場原料乳の組成」：足立達（東北大農）

2. 原料乳検査と品質：大槻昌夫（宮城県生乳検査協会）追加討論「原料乳流通と微生物」：矢野信礼（畜試）追加討論「乳質による価格と検査」：下村正巳（乳技協）追加討論「畜産物の品質と消費流通のシンポジウムに対する意見」：大浦義教（北海道酪検）

3. 食肉流通上の品質と問題点：矢野幸男（日本食肉検査協会）追加討論「温度とpHの変化がグリセリン処理筋中のミオシンに及ぼす影響」：安井勉（北大農）

追加討論「豚肉の枝肉におけるむれ豚(PSE)の鑑別法とその発生率」：星野忠彦（東北大農）

4. 食肉の輸送と現状：齋藤不二男（畜試）

創立20周年記念行事（1972年／昭和47年）

日時：昭和47年4月8日14時30分～17時

会場：名古屋大学プラズマ研究所構内（名古屋市）

大会委員長：中西武雄（東北大農）

プログラム

わが国酪農科学の開拓の歴史

1. 原料乳流通上の品質の問題点：有馬俊六郎（北大農）

2. 関東酪農科学開拓の歴史：佐藤泰（名大農）

3. 九州酪農科学開拓の歴史：小島正秋（鹿大農）

4. 北海道における酪農経営の現状と将来：有馬俊六郎（北大農）

1971年（昭和46年）

大会委員長：中西武雄（東北大農）

プログラム

1. 北海道における酪農経営の現状と将来：有馬俊六郎（北大農）
2. 東北地方における酪農経営の現状と将来：齋藤善一（弘前大農）
3. 九州地方における酪農経営の現状と将来：小島正秋（鹿大農）

第1回酪農科学シンポジウム（1969年／昭和44年）

日時：昭和44年4月7日17時30分～18時30分

会場：東京農業大学（日本畜産学会44年度大会場内第4会場）

大会委員長：中西武雄（東北大農）

プログラム

わが国における酪農の現状と発展の方向：松本達郎（東北大農）

指定討論者：有馬俊六郎（北大農）、佐藤泰（名大農）、中江利孝（岡山大農）