

世界で最も生産され消費量が多い野菜である「トマト」について、カゴメで長い間、野菜研究に携わってきた講師が詳しく解説します。

トマトのおいしさ・調理方法と 機能性の研究成果(リコピンを中心に)

講師：会津大学短期大学部 非常勤講師 稲熊隆博氏
元 カゴメ総合研究所 基礎研究部長、主席研究員

紹介：1952 年生まれ、同志社大学大学院工学研究科博士課程（前期）修了。農学博士 技術士（農業部門）。カゴメの総合研究所で基礎研究部長、主席研究員を経て現職。主な研究分野は、野菜と果物の機能性研究と食品加工。公益社団法人日本フードスペシャリスト協会名誉フードスペシャリスト、日本食品科学工学会学会賞、日本食品保蔵科学会技術賞を受賞、またシンポジウム等で講演。著書には、「世界を制覇した植物たち(学会出版センター)」、「野菜の色には理由がある(毎日新聞社)」などがある。

- 日程：2025 年 5 月 27 日（火）10：00～12：00
- 受講料：22,000 円（税込）
- 備考：見逃し配信期間は 5 月 29 日（木）9：00～6 月 8 日（日）24：00 です。

～プログラム～

I. 世界を制覇した植物 トマト

1. トマトとは 膨らむ果実
 - a. 栽培植物の起源地 大陸移動説の証明植物？
 - b. トマトの起源 品種紹介
 - c. 野生のトマト 栽培場所と環境 トマトの野生種
2. トマトの伝播 世界 米国でのトマトに絡む裁判事件 日本 ミニトマトとプチトマトの違い
食され始めたのは明治以降 チキンライスとホットドック
3. トマトの生産量、消費量 世界で一番 生産と消費の野菜
4. 日本のトマト 生食用と加工用（ピンク系と赤系）
5. 世界のトマト 無支柱栽培

II. トマトのおいしさ トマトで味噌汁

1. 色 赤色の野菜、食事に赤色があると美味しくなる
2. 味、香り 酸味のある野菜、グルタミン酸（サンマルツァーノ種）とグアニル酸(加熱の力)
3. 物性 HB と CB どちらとさらさら（ケチャップとジュース）

III. トマトの生体調節機能

1. リコピン 抗酸化とは、抗酸化力、体内の存在場所(精巣?)、骨への影響、機能性表示食品
2. GABA GABA の役割 血圧、精神安定
3. 漿液 疲労軽減、グリケーション
4. 食物繊維 便秘改善、腸内菌叢への影響

IV. トマト料理とリコピンの吸収（リコピンの吸収をよくするためには）

食事の在り方－加熱調理、パンの食事、リゾットの食事、パスタの食事、トマト加工品の利用、一緒に摂取する野菜は、チャーハンとチキンライス

V. まとめ

生野菜はいいのか、世界の考え方、日本の考え方

<講演概要>

トマトは 18 世紀から食べられるようになり、あっという間に世界中で食材に利用されるようになりました。世界の野菜生産量 1 位はトマト、そして世界の野菜消費量 1 位もトマトです。なぜ、これほどトマトは人気の食材なのでしょう？

本セミナーでは、トマトの品種、栽培、おいしさ、機能性、調理方法、加工など、トマトについて深掘りしてお話します。特に、トマトの生体調節機能として赤色(リコピン)の健康への寄与が明らかになってきており、その他の GABA や水溶性成分の機能についても詳しく解説します。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）


FAX
03-6261-7924

申込講座	2025/5/27 トマトのおいしさ・調理方法と機能性の研究成果(リコピンを中心に)		
会社名※			
所在地※ <small>(請求書等の送付先)</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報を配信します)</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>(登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報を配信します)</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先：entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

- ① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
- ② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください
 ※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

- ① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）
- ② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		