



Basic Program

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| 01 健康食品開発の実際           | 09 健康食品に関連する法令、規則 |
| 02 健康表示と食品 ～その分類と位置付け～ | 10 健康食品市場の現状と将来   |
| 03 食品の栄養と機能性           | 11 健康食品のブランド構築    |
| 04 食品開発における基礎医学        | 12 フードサイエンス演習     |
| 05 食品の安全性              | 13 コミュニケーション研修    |
| 06 遺伝子組換え食品 ～北海道を例に～   | 14 ロジカル・シンキング研修   |
| 07 食品開発と健康             | 15 プレゼンテーション研修    |
| 08 食品加工と栄養             |                   |

# Bio-S フード・ サイエンス カレッジ



基盤となった研究テーマ

機能性食品開発のための  
基盤整備

北海道情報大学医療情報学科  
教授  
西平 順  
Jun NISHIHIRA, MD., Ph.D.

## 09

「食」と「健康」の  
サイエンスを学び、  
実践する本格的プログラム。  
健康食品開発の  
トッパーナーを育成！



人材  
Human Resources

北海道の優れた食素材に付加価値を与え、北海道を健康産業発信基地にしようとするBio-Sの取り組み。その実現に必要な人材育成の仕組みが2010年にスタートした。産・学・官が連携を図り、健康食品開発人材を育成しようというBio-Sフードサイエンスカレッジでは、対象者の知識レベルや経験に応じた段階的なプログラムを実施。食品の機能性、安全性などヒトの健康に関わる基礎的な知識、規制をはじめとする健康食品開発の最先端の現状など、幅広い講義内容を展開した。さらに生産地や研究施設での現地研修やプロの調理人が食の機能性とその活かし方を教える調理実習、コミュニケーションを学ぶ研修等も実施した。今後も、健康食品開発の最前線を学ぶプログラム構成で、北海道の未来を担う「食」のスペシャリストの育成を目指す。

問い合わせ先

財団法人 北海道科学技術総合振興センター  
知的クラスター本部事務局内  
Bio-S フード・サイエンス カレッジ事務局

札幌市北区北21条西11丁目  
北海道大学 北キャンパス総合研究棟3号館  
(旧北大プロジェクト研究棟)2階  
<http://www.bio-sss.jp/ikusei/index.html>

