

平成28年1月4日

## 三木サテライトセミナー参加者募集 オリーブの魅力探究～美・食・嗅～（全4回）

開講日 : 下記のとおり

場 所 : サンサン館みき（香川県木田郡三木町大字氷上 2940 番地 1）

時 間 : 19時～20時30分

定 員 : 50名程度

申込先 : サンサン館みき TEL : 087-891-0333 FAX : 087-891-0339

その他 : 受講料無料。1回限りの受講も可能です。

※なお、受講は事前申し込みが必要です。サンサン館みきまでお申込みください。

### 講義日程・内容等

第1回 1月14日（木）

講義名：オリーブの栽培方法

講 師：農学部 教授 望岡 亮介（もちおか りょうすけ）

内 容： オリーブは秋や冬でも葉が着いている常緑樹で、温暖な気候を好みます。しかし、花の基が作られるには低温が必要で、この性質は落葉樹に似ています。このような、意外に知られていないオリーブの生理的な話や、栽培適地、成長サイクル、繁殖方法、収穫方法について講義いたします。

第2回 1月21日（木）

講義名：オリーブオイルの成分とテイスティング

講 師：農学部 教授 田村 啓敏（たむら ひろとし）

内 容： 最近、主婦の間で、食卓のオイルはオリーブにしているとの話はよく聞きます。その機能性の高さから、国内外のオリーブ消費は今後さらに伸びる可能性があります。新しい機能性の話題を提供しつつ、オリーブのテイスティングをすることにより、オリーブオイルの美味しさへの理解が深まり、楽しく食することができればいいですね。プチソムリエを目指せ。

第3回 1月28日（木）

講義名：オリーブの葉の利用

講 師：農学部 教授 小川 雅廣（おがわ まさひろ）

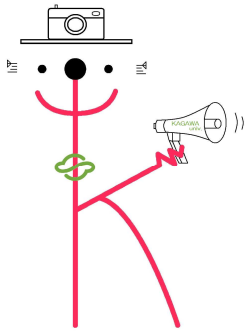
内 容： オリーブ葉には、オリーブオイルよりも多量のポリフェノールが含まれています。本講義では、オリーブ葉ポリフェノールを活かした食品（オリーブ茶やオリーブハマチなど）を紹介するとともに、その食品の特徴について紹介します。

第4回 2月4日(木)

講義名：オリーブの化粧品利用

講師：農学部 教授 岡崎 勝一郎(おかざき かついちろう)

内容：オリーブオイルには、オレイン酸、スクアレン、フェノール成分であるヒドロキシチロソールやオレウロペインなどの成分が含まれています。本講義では、化粧品素材として使用されている上記の成分がどのような効果をもつのかを解説するとともに、特に、ヒドロキシチロソールの美白効果についての実験結果も紹介します。



■申込み先

サンサン館みき

TEL:087-891-0333 FAX:087-891-0339

■問い合わせ先

香川大学 学術・地域連携推進室

地域連携推進グループ 小西

TEL : 087-832-1359 FAX:087-832-1319

E-mail : [chiiki2@jim.ao.kagawa-u.ac.jp](mailto:chiiki2@jim.ao.kagawa-u.ac.jp)