

抹茶の新たな魅力発見

～「宇治茶と健康セミナー」を開催～

宇治茶を代表する高品質抹茶にはリラックス効果が期待される「テアニン」、疲労回復等が期待される「アルギニン」、アンチエイジング等の機能が期待される「ポリアミン類」が多く含まれることがわかっています。このセミナーでは、令和元年度から3年間京都府茶業会議所とともに取り組んだ高品質抹茶の機能性評価、機能性を活かした新商品開発、機能性成分を多く含む品種のDNA選抜に関する研究成果について、御報告いたしますので、是非御参加ください。

◆ 宇治茶(抹茶)の機能性について



宇治茶(抹茶)でおなかの調子を整えよう!!

～宇治茶(抹茶)を飲むことにより、おなかの調子を整える腸内細菌が変化します。また、腸内細菌の遺伝子の発現性に違いが認められ、それら遺伝子の果たす役割が期待されます～

京都府公立大学法人 京都府立医科大学 内分泌・代謝内科学 学内講師
濱口 真英 氏



3ヶ月でみられる高品質抹茶の作用

～血管年齢・善玉コレステロール・肌のキメへの効果～

京都府公立大学法人 京都府立医科大学 循環器内科 教授
的場 聖明 氏

◆ 機能性を活かした宇治茶の今後について



乳酸菌で、てん茶の茎からスペルミジン

～京都工芸繊維大学で発見した乳酸菌は、てん茶の茎に含まれるアルギニンを取り込んで、健康寿命の伸長効果が報告されているスペルミジンを生産し、菌体外に放出するという優れた性質を持っています～

国立大学法人 京都工芸繊維大学 応用生物学系 教授
鈴木 秀之 氏



高機能性成分を豊富に含む宇治茶を遺伝子レベルで選び出す

～遺伝子やDNAの分析を活用すると、宇治茶の品種改良のスピードアップが可能になります。本セミナーでは、宇治茶の機能性成分に関する遺伝子を見つけ出し、茶樹を遺伝子レベルで選び出す方法を解説します～

京都府公立大学法人 京都府立大学 農学生命科学科 教授
久保 中央 氏

日時 令和4年3月22日(火) 午前9時30分～11時50分

視聴方法 zoomによる(先着300名)


申込方法 裏面参照

主催 公益社団法人京都府茶業会議所、京都府

運営協力 公益財団法人京都文化交流コンベンションビューロー

参加申込方法 〆切3月18日12時

○下記事項について、右のURLまたはQRコードから申し込みください。

記載事項	備考	申込先
氏名		https://forms.gle/tzgV9zeiW4d9co2B9 
都道府縣市町村	都道府県名と市町村名まで	
所属	会社の場合は貴社名 団体の場合は団体名 生産者の場合は生産組合名等	
メールアドレス		
参加人数	同時に視聴される方の人数	

- ・申し込みいただいた方に、ZoomのURLを3月18日16時以降送付します。
- ・視聴は無料ですが、Zoomへの接続は申込者の責任で行ってください。
- ・Zoomは開催の30分前から開設していますので、余裕をもって入室ください。



(お問い合わせ) 京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
TEL:0774-22-5577 FAX:0774-22-5877 Email:ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp