第 25 回食品レオロジー講習会

- 初心者のための実習と基礎：食感・風味の制御に向けて -

主催 ： 日本レオロジー学会

協賛 ： 色材協会，セルロース学会，日本応用糖質科学会，日本化学会，日本家政学会，日本食品科学工学会，
日本食品工学会，日本調理科学会，日本油化学会

後援：日本農芸化学会

日時 ： 2026 年 11 月 5 日（木），6 日（金）

場所 ： 東京大学生産技術研究所 An 棟 3 階　An302（〒153-8505　東京都目黒区駒場 4-6-1）
http://www.iis.u-tokyo.ac.jp/access/campusmap.html

主旨 ： 食品のテクスチャーのみならず，咀嚼・嚥下の容易性，呈味，フレーバーリリース性などを任意に制御する上でも，さらには食品の工程管理，品質管理そして新規食品の開発のツールとして，レオロジーは極めて有効な武器になります。ところが，「レオロジーは難しい，よく分からない」，「遊んでいる装置が有るけれど，どうやって計測したら良いか分からない」，「計測してはみたけれどもデータの意味が分からない」という声をよく聞きます。そこで日本レオロジー学会では，食品関係の技術者/研究者にのみ対象を絞り（中でも特にレオロジー初心者/初学者を対象に），食品材料を用いて，小グループに分かれ，デモンストレーション形式の基本的な測定実習を行った上で，測定データの見方や意味を分り易く，しかも丁寧に解説しながらレオロジーの基礎講義をし，色々な食品の測定事例の紹介も行うという，実用的でユニークな「食品レオロジー講習会」を企画しました。個別相談の時間も設けてあります。なお，実習を行うグループ編成のため人数を制限しております。当学会としましては，この講習会が必ずや貴社の事業にお役に立てると確信しております。奮ってご参加されますようお誘い申し上げます。

第 1 日目　11 月 5 日（木）

10:00－10:10	開会挨拶	
10:10－11:10	講義 1　食とレオロジー	髙橋　徹（秋田県総合食品研究センター）
11:10－12:10	講義 2　固体の弾性（レオロジーの基礎Ⅰ）	木田拓充（滋賀県立大学　工学部）
12:10－13:00	昼食	
13:00－14:00	講義 3　液体・ゲル・固体・泡沫の粘弾性（レオロジーの基礎Ⅲ）	藤井修治（東洋大学　食環境科学部）
14:00－15:00	講義 4　表面のレオロジー	酒井啓司（東京大学 生産技術研究所）
15:00－16:00	講義 5　多孔質食品の調理とレオロジー	藤井恵子（日本女子大学 食科学部）

16:10－18:20　実習（複数の班に分ける）

下記の 2 項目についてモデル食品を用いてデモ形式の測定実習（実習の順番は前後する場合有り）

測定試料は，講習会側で用意した物のみになります。

1. 液状食品をかき回す

・定常ずり粘度の測定

・粘度の温度依存性とずり速度依存性

・食品の Newton 粘性および非 Newton 粘性（流動曲線，降伏応力）

・ゼラチンのゲル化温度

2. 固体食品・半固体食品を押す

・固体状食品の大変形・破壊特性（少し柔らかいもの，少し硬いもの）

・クリープと応力緩和の解説と測定（ゲル状食品）

18:30～20:00　情報交換会（立食）　アーペ クッチーナ ナチュラーレ　(AN 棟 1 階)

第 2 日目　11 月 6 日（金）

8:50－12:00　実習（複数の班に分け，市販食品を用いたデモンストレーション形式の測定実習）

粘弾性（弾性率，粘性率）の測定

・固体・ゲル・液体の粘弾性

・静的粘弾性の測定

・動的粘弾性の測定

12:00－13:00　昼食

13:00－14:00　講義 6　液体の粘性（レオロジーの基礎Ⅱ）　松宮由実（大阪大学大学院）

14:00－15:00　講義 7　食品のレオロジー特性とテクスチャー　中馬　誠（三栄源エフ・エフ・アイ㈱）

15:15－16:15　講義 8　食品（介護食）の調理におけるレオロジー　吉村美紀（兵庫県立大学 環境人間学部）

16:15－17:00　質疑応答および個別相談

参加費（税込）：　主催・協賛学協会会員　61,600 円，一般　67,100 円，**日本レオロジー学会学生会員**　25,300 円

※参加費にはテキスト代（6,600 円），昼食代（3,300 円），情報交流会代（6,600 円）が含まれます。 昼食不要や懇親会不参加であっても参加費から各料金を割り引くことはできません。

参加申込＆支払い締切期日 ： 2026 年 10 月 23 日（金）17 時

定員：30 名（先着順）

申込方法：本会 HP の参加申込フォームよりお申込みください。

振込先 ： 三井住友銀行　京都支店　普通 9100073

【名義】一般社団法人 日本レオロジー学会（イッパンシャダンホウジン ニホンレオロジーガッカイ）

ご留意事項：

① レオロジー学会賛助会員の事業所からお申込の場合は，参加者個人が非会員であっても会員価格でご参加いただけます。**※本学会の賛助会員は，本学会 HP に掲載の「賛助会員リスト」ページ**（https://www.srj.or.jp/20180606140048）**にて確認いただけます。参加申込の際，貴社が賛助会員であるかをご確認のうえ参加種別をご選択ください。参加種別の選択間違いによる，参加申込後の返金には対応できませんのでご注意ください。**

② 協賛学協会会員価格で参加される方は，**参加者個人が会員である必要がございます**。よって，**ご所属の事業所が協賛学協会会員の場合は，一般価格となります**のでご注意ください。

③ 本講習会での撮影および録音は，禁止です。

④ 参加費の振込手数料はご負担頂きます様お願いします。

⑤ **現在学生の方で学生会員参加費にてお申込みの場合，レオロジー学会学生会員の資格が必要です。レオロジー学会学生会員入会申込と 2025 年度学生会員費 3,500 円のお支払いを 10 月 23 日(金)17 時までに，必ず完了してください。**

また，食品講習会への参加申込も別途必要です。参加される方は，10 月 23 日(金)17 時までに食品講習会への参加申込と参加費の支払いも同時に済ませください。

問合せ先 ： 髙橋　徹

秋田県総合食品研究センター　食品加工研究所

TEL:018-888-2000　　E-mail：toru@pref.akita.lg.jp

藤井修治

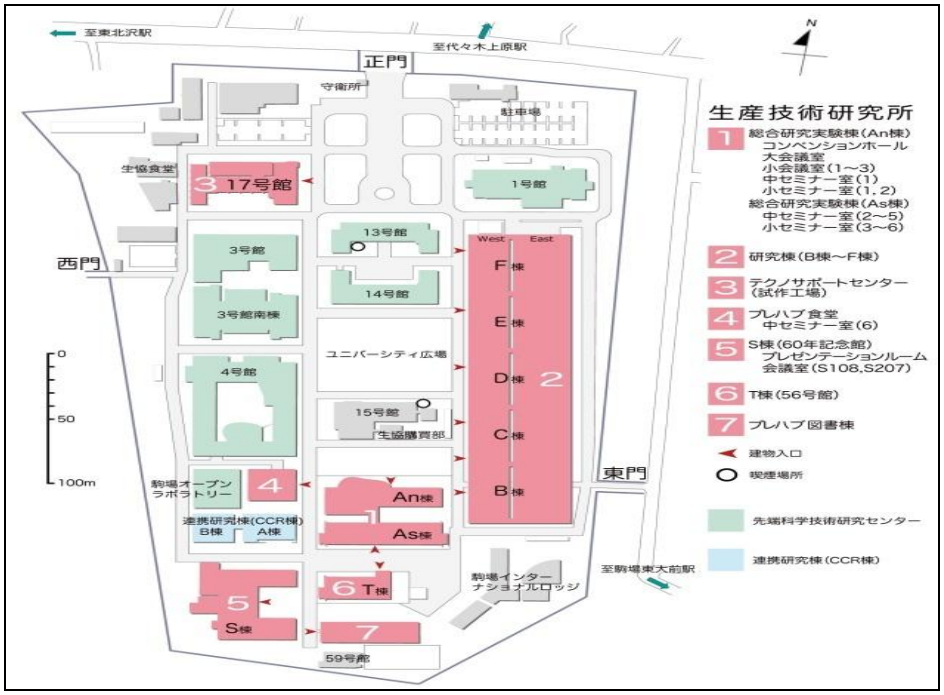
東洋大学　食環境科学部　食環境科学科　フード･バイオレオロジー研究室

TEL：048-468-6311　　E-mail：fujii034@toyo.jp

申込先 ： 一般社団法人 日本レオロジー学会

E-mail:office@srj.or.jp　　TEL:075-315-8687　　https://www.srj.or.jp/

会場案内図：



会場へのアクセス：

