岡山県立大学
OKAYAMA PREFECTURAL UNIVERSITY

あなたの学び直しが、飛び立つ。

ハレリカ
晴れの国のリカレント

岡山県立大学発のリカレント講座（オンデマンド）「機能性食品開発学概論 ～ヒット商品を生む開発力を学ぶ～（2026）」を好評につき今年も開講します（受付中）！

「開発」を「科学」する



【講座紹介】
「機能性食品開発の担当になったけれど、何から学べばいいのか分からない」
「経験は積んできたが、相次ぐ制度改正や専門外の領域まで追い切れていない」
――本講座は、そんな方々のための講座です。機能性食品（特に機能性表示食品等の保健機能食品）の企画・研究開発・販売には、**サイエンス、関連法規、知財、薬事まで広範囲の知識・スキル・発想法**が求められます。第一線で活躍する産学の講師陣から、最新の制度動向や新たなヘルスクレームの切り口までを一つの体系として学び、知識と経験を「次のヒット商品を生む開発力」へと変えていきます。

【こんな方におすすめ】
- ✓ 自社の機能性食品の企画・研究開発・販売力を向上させたいと考えている**経営者・管理職の方**
- ✓ 機能性食品開発のプロジェクトを推進する立場にある**企画・開発担当者の方**
- ✓ 機能性食品開発の専門知識・スキルを体得し、キャリアアップを目指したいと考えている**若手・中堅社員の方**

昨年は58社、77名の方々に受講頂きました！（受講者の声）

- ✓ 大学の講義なので、マーケティングについては正直期待していなかったのですが、的確な内容で今後の講義も楽しみになりました。
- ✓ これまで断片的に理解していた制度や市場の知識を、一つの体系として整理し直すことができました。
- ✓ アジェンダにおける項目ごとに動画を区切ってくださっているため、仕事の合間に見やすく、非常に勉強しやすく大変助かっております。
- ✓ 機能性表示食品の関連業務を始める時に受講出来ていれば、最初の理解が早かったと思いました。
- ✓ 学ぼうとするとボリュームのある関連法規について、ポイントを押さえて効率よく学ぶことができました。
- ✓ 制度概要がわかりやすくまとまっていて、新入社員の研修などに利用したいと感じました。

機能性食品開発学概論のここがポイント！
① 機能性食品に造詣が深い、様々な分野で活躍中の**産学の講師陣**が登壇します！
② お申込みは2027年3月31日まで受付！**途中からのお申込みでも全コマを最初から視聴できます**！
③ すべて**オンデマンド**での開講のため、視聴期間中（2027年4月末まで）は**いつでも好きな時に、どこでも、何度でも聴講可能**です！忙しい社会人にもぴったり！
④ コマ毎にレポート提出し、全コマ提出で**修了証明書（デジタルバッジ）**が付与されます！
※レポート提出は任意です。レポートの提出をしない聴講のみでも可です。
⑤ 受講者からの機能性食品に関する**様々な質問**も受け付けます！
※基本的に担当科目教員（岡山県立大学・池口）から回答いたします。
⑥ 全10コマ（各60～70分）を**一括受講なら30,000円**！1コマあたり3,000円で、コマ毎の受講（5,000円／コマ）で全コマそろえるより20,000円**お得**です。
※必要なコマだけの受講も可能です（5,000円／コマ）。
⑦ ぜひ**社内研修**にもご活用ください！2名以上の団体申込で請求書払いに対応。さらに同一講座3名以上のお申込みで**団体割引**が適用され、3～9人目は2割引（24,000円）、10人目以降は5割引（15,000円）になります！
※詳しくはお申込みページ内『団体のお申し込み』をご覧ください。

お申込みは**岡山県立大学のハレリカ「機能性食品開発学概論」のホームページ**（https://www.oka-pu.ac.jp/harerika/page-79104/）にアクセスするか**右のQRコード**を読み込んでお手続きください！
不明点・ご質問は岡山県立大学・保健福祉学部栄養学科・機能性食品開発学講座・池口主弥（motoya_ikeguchi@fhw.oka-pu.ac.jp）までお気軽にお問合せください！　※motoyaとikeguchiの間は「アンダーバー」です。

岡山県立大学
OKAYAMA PREFECTURAL UNIVERSITY

あなたの学び直しが、飛び立つ。

ハレリカ
晴れの国のリカレント

「機能性食品開発学概論 ～ヒット商品を生む開発力を学ぶ～（2026）」

では、機能性食品の開発に造詣が深い、様々な分野で活躍中の産学の講師陣が登壇！

本講座では機能性食品の企画、研究開発、販売の各場面で求められる知識・スキル・考え方・発想法について**横断的かつ体系的な学び**が可能となるような授業を提供します！

【オンデマンド開講スケジュール】

本講座は**全10コマ**で構成されています。各コマは記載の日程に応じて動画がサイトにアップされます。アップされた動画は2027年4月30日までの視聴期間中は**いつでも好きな時に、どこでも、何度でも聴講可能**です！

講座の概要の紹介はこちらの動画をごらんください！
https://youtu.be/RwWbbLi7-70

①	10月25日	**機能性食品とは**	**池口主弥**	岡山県立大学保健福祉学部栄養学科 准教授 Update!	機能性食品の定義、歴史、市場、業態構造（B to B（原料販売、OEM）、B to C（店販・通販））等の概説を行うとともに、本講座全体のガイダンス、成績評価についての説明を行います。
②	11月10日	**機能性食品開発のための イノベーションを起こす発想学**	**池口主弥**	同上	「売れる」機能性食品を開発するためにはイノベーションを起こす必要があります。本授業ではイノベーションを起こすための発想をどのように得て、それを展開していくのかの考え方・手法に関する授業を行います。
③	11月25日	**機能性表示食品制度の概要 （2026アップデート）**	**柿野賢一**	（有）健康栄養評価センター 代表取締役 New!	制度施行および制度改正の背景、「手引き」の要点、PRISMA2020のポイント、食品の安全性確保と事後チェック指針等の機能性表示食品を開発する上で必要な通知等の読み解き方・考え方についての授業を行います。
④	12月10日	**機能性食品の知財学**	**石川克司 春名真徳**	ナビジョン国際特許事務所 代表弁理士 同 顧問弁理士	機能性食品の企画、研究開発、販売等のいずれの段階においても知財を考慮して計画・立案・実行することが深く求められます。本授業では特許についての考え方、手法に関する授業を行います。
⑤	12月25日	**機能性食品の分析学**	**伊東秀之**	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 産官学連携研究センター長	ポリフェノールをはじめとする機能性食品に含まれる関与成分の定性・定量法等、機能性食品の研究開発に必要な食品分析の考え方、手法に関する授業を行います。
⑥	1月10日	**時間栄養学を用いた 機能性食品開発**	**田原優**	広島大学大学院 医系科学研究科 公衆衛生学教室 准教授	近年、サイクルミー等「時間栄養学」に基づいた「概日リズム」「体内時計」に着目した機能性食品が上市されており、時間栄養学を研究開発に取り入れる上で必要な視点、考え方、手法に関する授業を行います。
⑦	1月25日	**システマティックレビュー ・メタアナリシスの考え方と手法**	**吉成織恵**	（株）Aurie 代表取締役	機能性表示食品開発・届出の主軸となるシステマティックレビュー・メタアナリシスの考え方、実施する際の方法論等についての授業を行います。
⑧	2月10日	**機能性食品の安全衛生学**	**梅垣敬三**	元昭和女子大学食健康科学部 食安全マネジメント学科 教授	昨今の機能性食品による健康被害等の問題を受けて、機能性食品を開発・販売する上で必要となる安全衛生についての考え方、取り組み方に関する授業を行います。
⑨	2月25日	**機能性表示食品の 聴力ヘルスクレーム開発**	**大池秀明**	国立研究開発法人農業・食品産業技術 総合研究機構 畜産研究部門 上級研究員	最近話題となっている「聴力」をヘルスクレームとした機能性表示食品を研究開発する上で必要な視点、考え方、手法に関する授業を行います。
⑩	3月10日	**機能性食品の薬事学**	**渡邉憲和**	（株）薬事法マーケティング事務所 代表	機能性食品の企画、研究開発、販売等のいずれの段階においても薬事を考慮して計画・立案・実行することが深く求められます。本授業では薬事についての考え方、手法に関する授業を行います。

