

シニア食育講座のご案内

(健康寿命と食品の機能性を考える)

主催：公益財団法人すこやか食生活協会

後援：公益社団法人日本フードスペシャリスト協会

食は社会の縮図であり、個人の取組だけで解決できるものでもありません。シニア本人と家族のみならず地域社会、食に係わる企業・団体など、共同して環境を改善していくにはどうすればよいのでしょうか。

シニア世代を対象とした多面的な食に関する知識・手法を、各分野の専門家がそれぞれの課題についてわかりやすく紹介する市民講座です。

今回は、健康寿命と食品の機能性をテーマとして開催します。

1. 日時

第1回：平成25年10月30日（水）13：30～16：45

第2回：平成25年12月 4日（水）13：30～16：45

(注)13時から開場します。

2. 開催場所

南青山会館本館 3・4号会議室

東京都港区南青山5-7-10

東京メトロ表参道駅（銀座線・千代田線・半蔵門線）から徒歩5分

3. 参加募集人数

各講座80名を募集します。

定員に達した場合には、締め切らせていただくことがあります。

なお、受講票などは発行いたしません。定員を上回るお申し込みがあった場合、ご連絡させていただくことがあります。

お申し込みは、参加申込書にご記入の上、すこやか食生活協会までFAXしてください。

4. 参加費 無料

5. 連絡先 公益財団法人すこやか食生活協会

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町2-6-13

TEL:03-5641-5311 FAX:03-5641-5312

講師と演題（仮題）	
第1回	<p>1. シニア世代の生きる意欲と健康寿命 講演：星 旦二 首都大学東京大学院都市環境科学研究科教授 健康長寿は、本人や家族の生活の豊かさだけでなく国の医療制度や社会保障の観点からも大きな意味を持っている。身体的・社会的・精神的要因のいずれもが健康維持に重要であり、生きがいを持つことと健康寿命とは大きく関連している。</p> <p>2. 高齢者の低栄養リスクの背景とその対応 講演：高田 和子 国立健康・栄養研究所栄養ケア・マネジメント研究室長 健康寿命を伸ばすには、生活習慣病の予防だけでなく、身体機能や生活機能の低下にあわせた食生活の注意が必要である。高齢期には、どのような身体機能の変化がおきるのか、また、それにあわせて食生活をどのようにしていけばよいかについて紹介する。</p>
第2回	<p>1. 農産物・食品の機能性研究の現状と今後の方向 講演：石川 祐子 (独)農研機構食品総合研究所機能性成分解析ユニット長 農産物には、生活習慣病をはじめとする酸化ストレスに由来する様々な疾患やアレルギーの予防等に役立つ成分が含まれている。そこで、特に抗酸化能評価法の開発とその利用、抗アレルギー活性評価など、農産物・食品の機能性研究の現状について紹介する。</p> <p>2. 微生物を利用した機能性食品の開発 講演：森永 康 日本大学生物資源科学部食品生命学科教授 特定保健用食品をはじめとする機能性食品や機能性素材の製造における微生物利用の現状を概観することに加えて、具体的な開発事例についての体験を紹介し、開発における留意点などについてお話するとともに、将来の可能性について考えてみる。</p>

*演題は、変更になる場合がございます。ご了承ください。

「シニア食育講座」参加申込書				
FAX:03-5641-5312 (すこやか食生活協会)				
第1回	第2回	氏名	所属等	連絡先(電話等)

参加される講座に○印を記入ください。