

シニア食育講座

◆日時：平成26年11月13日（木）13時30分～16時45分

◆会場：南青山会館 3・4号会議室

◆次第

13:30～13:35 開会、主催者あいさつ

13:40～15:00 講演「“食品成分”と“食品そのもの”の機能性を考える」
—機能性食品の動向と大豆の研究から—

「食品成分」の研究が進み、これらの成果を利用した食品が次々と登場している。一方、ヒトが日常的に食べるのは農畜水産物、加工食品であり、食品成分単独で摂取するわけではない。本講演では、機能性食品に関する最近の動向と、「食品そのもの」の機能性研究について、その必要性和研究の実例を紹介する。

講師：高橋 陽子 氏

(独) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
食品機能研究領域栄養機能ユニット 主任研究員

15:00～15:15 休憩

15:20～16:40 講演「食品成分表から見た日本人の食品（食生活）の特徴」

日本食品標準成分表は、初版（1950）から最新版（2010）まで、日本で最も信頼される食品のデータベースとして、公表当時の日本で常用される食品の標準的な成分値を収載してきた。そこで、成分表から見た日本人の食品（食生活）の変遷を述べるとともに、今後の成分表についても考えてみる。

講師：渡邊 智子 氏

千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授

16:40～16:45 主催者あいさつ、閉会

◆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

～ 講師紹介 ～

高橋 陽子 (たかはし ようこ)

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所
食品機能研究領域 栄養機能ユニット 主任研究員
博士 (栄養学)

(プロフィール)

食品総合研究所において、脂質異常症や肥満などを改善する食品成分の作用メカニズムを解明する研究に従事する。現在は、食品成分だけでなく、食品や農産物の栄養機能性に関心を持ち、より現実の食生活に近い「食品そのものの機能性」の評価および作用メカニズムの解明に取り組んでいる。

(略 歴)

徳島大学大学院栄養学研究科博士前期課程修了、農林水産省入省。食品総合研究所研究員から、米国農務省ベルツビルヒト栄養研究センター博士研究員を経て、2006年より現職。

渡邊 智子 (わたなべともこ)

千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授 博士 (医学)
・文部科学省 科学技術・学術審議会専門委員 (資源調査分科会)・厚生労働省 日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会委員・千葉県健康ちば21推進委員会委員 ・千葉県食育推進協議会委員 等

(プロフィール)

千葉県立保健医療大学では、食事設計と栄養・調理、調理実習、調理科学実験、食育論、学校栄養教育論、千葉県の健康づくりなどを担当。食品成分表の改訂作業には、1977年から成分表の作業に関わり、1991年から資源調査会専門委員として関わり現在に至る。平成19年度日本栄養改善学会 学会賞受賞 (日本食品標準成分表の策定と活用に関する研究)。研究テーマは、食を通して人々の健康に寄与すること。

(略 歴)

共立女子大学家政学部食物学科卒、国立健康栄養研究所、千葉県立衛生短期大学栄養学科専任助手、講師、助教授、教授を経て千葉県立保健医療大学健康科学部栄養学科教授

(関係著書)

「食事設計と栄養・調理」南江堂、「食品成分表を上手に使うわかりやすい食事デザインと食事評価」建帛社、「ちば型食生活実践ガイドブック」本編 (千葉県)