

シニア食育講座のご案内

(日頃の食生活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。

本年は、日本人の食生活と食品の機能性をテーマとして、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で著名な高橋先生と日本食品標準成分表の改訂に携わり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としても話題豊富な渡邊先生をお招きしてご講演頂きます。

1. 日時

平成26年11月13日(木) 13:30～16:45 (開場13:00)

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

80名を募集します。

受講票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には、ご連絡申し上げます。

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又はご郵送でお願いします。お電話でも受け付けます。

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

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)

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。

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)

講演「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。

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、教授を経て現職

*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)

氏 名	所 属 等	連絡先(電話等)