

世界遺産「和食」を科学する

平成26年12月17日(水) 13:15~17:10



つくば国際会議場 中ホール200

(〒305-0032 つくば市竹園2丁目20番3号)



挨拶 13:15~13:20 フード・フォーラム・つくば幹事長 木田 晴康氏
(独)農研機構 食品総合研究所長 大谷 敏郎氏

講演1. 13:20~14:50



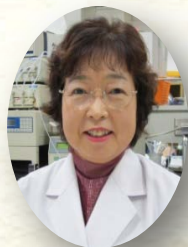
『世界は発信する「和食と食育」の魅力』

服部 幸應氏

(学校法人服部学園服部栄養専門学校理事長・校長/医学博士/健康大使)

昨年12月にユネスコの無形文化遺産に登録して「和食」の魅力とその潜在的な食育の在り方についてお話をすすめたい。

講演2. 14:50~15:50



『食べ物と健康

- 野菜の新しい見方、機能性評価をめぐって -』

三浦 理代氏

(女子栄養大学 食品栄養学・教授)

健康と長寿は万人の悲願。その源が食べ物です。昔から体に良いとされてきた野菜は多様な機能性成分の宝庫。多くの知見から「酸化ストレス」に関連する生活習慣病の予防に有効であるとされています。野菜の機能性成分にメスを入れてみます。

休憩 15:50~16:10

ホームページ: <http://www.fft.gr.jp>

講演3. 16:10~17:10



『発酵食品 一和食とのおいしい関係 和食の名脇役「漬物」』

宮尾 茂雄氏

(東京家政大学 食品加工学研究室・教授)

和食の基本は一汁三菜で、汁物、主菜、副菜(二菜)をいいます。和食の調味料として使われている醤油、味噌、酢、出汁に使う鰹節などはいずれも発酵により作られています。発酵によって醸し出される風味が、和食の味を引き立てるのです。一汁三菜の主食はご飯ですが、ご飯と汁物の間に置くことになっているのが、香の物と呼ばれる漬物です。今回は、和食の名脇役である漬物のなかでも発酵漬物について紹介します。

交流会 17:30~19:00 (交流会費:3,000円) つくば国際会議場内 1階 レストランエスパワール

お問い合わせ・参加申し込み フード・フォーラム・つくば事務局 石川・高松 (takama@affro.go.jp)

TEL: 029-838-8010 FAX: 029-838-8005 〒305-8642 つくば市観音台2-1-12 (独) 農研機構 食品総合研究所内