

聴講無料

公開  
講演会

# 大豆のはたらきin大阪 -おいしさと健康を通して-

日時：平成29年(2017年)11月6日(月) 午後2時～5時

会場：大阪国際会議場 12F 特別会議場

京阪電車中之島線「中之島(大阪国際会議場)駅」(2番出口すぐ)  
〒530-0005 大阪市北区中之島5丁目3-51 TEL:06-4803-5555

## 1. 健康への食の活かし方：美味しく楽しく新しく

京都大学大学院農学研究科教授 河田 照雄

食の重要性は論を俟たない。しかしながら、現代では多くの人々にとり健全な食生活を送ることは容易いことではない。多彩な食の誘惑も多い。生活習慣病や超高齢社会に伴う多様な健康障害、さらには健康寿命の課題に直面している昨今、社会的にも政策的にも食の役割が期待されている。本講演では、健康や健康寿命に関わる身近な食品素材や食の新たな視点を紹介したい。

## 2. 変化し続ける美食の価値

辻調グループ企画部長 尾藤 環

美食の象徴であったフォアグラやキャビアが動物虐待・生態調和などの視点より批判を受けているなど国際社会における食の価値観が大きく変化している。インバウンド拡大、そして東京オリンピックを控えている日本は国際的な新しい価値観にどの様に取り組むのか。教育現場の新しい動きと共に紹介する。

## 3. 機能性食品と口腔の健康—大豆イソフラボンの働きを中心に

大阪大学大学院歯学研究科准教授 久保庭 雅恵

近年、口腔の健康の保持増進と疾病予防に関するエビデンスが示されている機能成分を含む食品の開発が精力的に進められている。大豆イソフラボンは、閉経後の女性において低下したエストロゲン作用を補うことから、歯を支える歯槽骨の骨密度の増加と骨吸収抑制に働くことが報告されており、機能性食品としての利用も進んでいる。本講演では、大豆たんぱく質を中心に、口腔の健康増進に有効であるさまざまな機能性食品についてご紹介させていただく。

## 4. 大豆摂取と生活習慣病

大阪大学大学院医学系研究科教授 磯 博康

大豆は、日本食の主要な食材の一つであり、植物性蛋白質の摂取源の多くを占める。大豆はイソフラボンが豊富に含まれることから、その抗酸化作用やエストロゲン作用等による抗糖尿病作用、動脈硬化抑制作用、ホルモン依存性がんの抑制作用などが期待されている。日本人の長期的な大規模コホート研究による、大豆製品の摂取と糖尿病、虚血性循環器疾患、乳がん、前立腺がん等の発症リスクとの関連を概説すると共に、日本食の長所・短所、健康のための望ましい食事について述べる。

主催 公益財団法人不二たん白質研究振興財団 運営委員長 大阪大学大学院教授 下村 伊一郎

後援 農林水産省 大阪府 大阪市 (一社)栄養改善普及会 (一社)日本育種学会 (NPO)日本栄養改善学会  
(公社)日本栄養・食糧学会 (公社)日本栄養士会 (一社)日本家政学会  
(公社)日本食品科学工学会 (一社)日本植物蛋白食品協会 (一社)日本調理科学会  
(公社)日本農芸化学会 (一社)日本臨床栄養学会 (公社)大阪府栄養士会

★聴講ご希望の方は、当財団ホームページ、専用E-mail、FAX、またはハガキでお申し込み下さい。

★先着400名の方に聴講券をお送りいたします。お申し込み受付は平成29年10月31日必着とさせていただきます。  
なお、皆様の個人情報は本講演会のご案内のみに使用いたします。

問い合わせ  
申込先

公益財団法人 不二たん白質研究振興財団

担当：上田・高松

ホームページ：http://www.fujifoundation.or.jp

〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町1番地 不二製油株式会社内

TEL. 072-463-1764 FAX. 072-463-1756

申込専用E-mail：kouen@so.fujioil.co.jp

\*\*\*\*お申し込みの際は下記の事項をお知らせ下さい\*\*\*\*

「公開講演会 大豆のはたらきin大阪-おいしさと健康を通して-」の聴講を希望します。

氏名：.....

郵便番号：..... 住所：.....

電話：..... FAX：.....

勤務先：.....