

大豆のはたらきin札幌ーおいさと健康を通してー

日時：平成30年(2018年) 9月29日(土) 午後1時30分～4時

会場：札幌グランドホテル 本館2階

JR北海道「札幌駅」、地下鉄「さっぽろ駅」・「大通駅」：地下歩行空間8番出入口横専用口
〒060-0001 札幌市中央区北1条西4丁目 TEL：011-261-3311(代表)

1. 食資源としての北海道産大豆の魅力

北海道立総合研究機構道南農業試験場 場長 加藤 淳

大豆は和食に欠くことのできない食材であり、全国各地で生産されているが、そのうちの約三分の一が北海道産である。大豆は「畑の肉」と言われるように、たん白質が豊富なことで知られるが、他にもカルシウムなどのミネラルや、イソフラボンなどの機能性成分も豊富に含まれる。北海道の大豆品種は他品種に比べて、ショ糖含量が高く、かつイソフラボン含量も高い。このことには、遺伝的要因のみならず、環境要因も大きく関与している。本講演では、北海道産大豆の食資源としての特徴と、気候変動が及ぼす影響について紹介する。

2. ミレニアル世代が変える食の未来

早稲田大学文学学術院 招聘研究員 品田 知美

2030年に向けて国連サミットでSDGs(持続可能な開発目標)が採択されました。そんな新しい時代のライフスタイルを牽引しているのは、80年代/90年代に生まれた世界のミレニアル世代です。特に米国でこの世代は約4割が広義のベジタリアンともいわれ、Plant Based Food:植物性食品への人気を牽引しています。古くから大豆を美味しく食べる方法を洗練させてきた日本人の食に近年関心が集まっているのです。本講演では日米ミレニアル世代の意識調査から、食の未来について考察します。

3. 大豆の生きる力とその利用:大豆ペプチドの高血压予防作用を中心に

九州大学大学院農学研究院教授 松井 利郎

植物は種子の発芽、生長を繰り返して世代を繋いでいる。大豆も同様であるが、発芽後の環境ストレスによる死滅を防ぐため、様々な防御策を講じているようである。この大豆の生きる力をヒトはどのように健康利用しているのか十分に解明できていないが、本講演では、大豆成長に欠かせないたん白質中に存在するペプチドの高血压予防作用や環境ストレスに応じて変化する大豆ポリフェノールについて紹介したい。

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 北海道大学大学院教授 原 博

後援 農林水産省 北海道 札幌市 (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)北海道栄養士会

★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200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30年9月22日必着とさせていただきます。

なお、皆様の個人情報に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札幌ーおいさと健康を通してー」の聴講を希望します。

氏 名: _____
郵便番号: _____ 住 所: _____
電 話: _____ F A X: _____
勤 務 先: _____