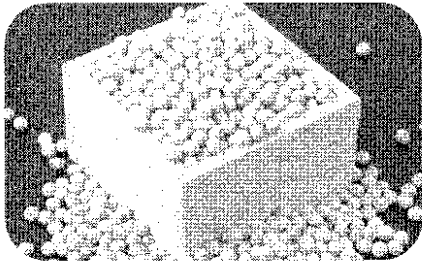


EPO-NAREC サロン

発酵食品から東北を見る

-栄養管理の視点から-



東北地方には多彩な食文化があり、東北の自然や一次産業と深い関連があります。中でも発酵食品においては、材料や製造に地域の自然や風土が密に関連しているため、そこから地域の自然や風土を見ることができます。そのため、「発酵食品から東北を見る」と題して、発酵食品に関する話を連続して聞いていきたいと思ひます。

今回は、日々、食品を扱っている東北大学病院栄養管理室の方をゲストにお迎えします。栄養管理の視点から、発酵食品や東北独自の食品をどうとらえているかお聞きしたいと思います。皆様のご参加をお待ちしています。



- テーマ 発酵食品から東北を見る -栄養管理の視点から-
- 講師 日野美代子 氏(東北大学病院栄養管理室)
- 日時 2009年1月27日(火)18:30から
- 場所 東北環境パートナーシップオフィス(EPO東北)
- 定員 25名(資料をご用意致しますので事前にお申し込みください)

○申し込み・問い合わせ先

東北環境パートナーシップオフィス(EPO東北) 担当: 鳥山
〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町二丁目5-1 オークビル5F
Tel: 022-290-7179 Fax: 022-290-7181
E-mail: info@epo-tohoku.jp
<http://epo-tohoku.jp>

*生物多様性との関わり

自然や一次産業は生物多様性と深い関わりがあります。国連の「国際生物多様性年」である2010年に、名古屋で「生物多様性条約第10回締約国会議」(COP10)が開催されます。生物多様性という言葉はこれからのキーワードになると考えられるので、「食」を切り口にして東北の自然や一次産業と生物多様性の関連を知り、東北地方における生物多様性を見いだしていきたいと考えます。

「EPO-NAREC サロン」は、東北環境パートナーシップオフィス(EPO東北)と認定NPO法人自然環境復元協会(NAREC)が協働で運営するサロンです。