

第13回 フォーラム 食の寺子屋 2017

講演会

『油』断大敵!? もっと知りたい油の話

●日時：2017年2月18日（土） / 13:30～15:30(開場 13:00)

●会場：仙台市市民活動サポートセンター 6F セミナーホール

●参加費：無料 ●参加人数：先着 80 名様とさせていただきます。

※お申込み不要！直接会場にお越しください♪

【油のとり方で人生が変わる!? 心も身体も喜ぶ油との付き合い方とは…】

ここ数年、「脂肪がつきにくい」「認知症の予防になる」等とココナッツ、アマニ、エゴマ等さまざまな油が注目されています。「美や健康に役立つ!」と次々にメディアで紹介されるたびに売り切れ店が続出しますが、一時のブームで終わりがち、という方も多いのではないのでしょうか。

【話題の油を一時的に取り入れるだけでは、まさに『油』断大敵!?!】

現代の食生活では、過剰に摂りがちな油がある一方、不足しがちな油もあります。代表格が魚油に含まれるDHA・EPA、 α -リノレン酸など ω -3系不飽和脂肪酸。その生理作用と病態の関連性に関して長年研究なされている宮城大学教授の西川正純先生からお話を伺い、「心も身体も喜ぶ油との付き合い方」について考えてみませんか? 「健康」と「食」に関心のある多くの皆様のご参加をお待ちしております。



にしかわまさみ

◆講師：西川正純氏
宮城大学食産業学部長
食産業学研究科長

◆講師：プロフィール

●1960年石川県生まれ。1982年東北大学農学部を卒業後、大洋漁業株式会社（現、マルハニチロ株式会社）に入社し、中央研究所で海産物由来の機能性食品素材の開発に従事。化成食品事業部を経て、2005年4月より宮城大学食産業学部フードビジネス学科教授。宮城大学地域連携センター長、宮城大学食産業学研究科副研究科長、宮城大学食産業学部フードビジネス学科長を経て、現在、宮城大学食産業学部長・食産業学研究科長を併任。

東北大学農学部非常勤講師、東北大学歯学部非常勤講師、宮城学院女子大学非常勤講師
*博士（薬学、1997年東北大学）、*博士（医学、2001年九州大学）

◆日本栄養食糧学会参与、日本食品科学工学会代議員、日本脂質栄養学会評議員、日本食品保蔵学会評議員、日本油化学会関東支部常任幹事、日本過酸化脂質・抗酸化物質学会幹事など

◆著書：魚食とDHA・EPA（東京水産振興会）、東日本大震災復興研究Ⅴ震災復興は東北をどう変えたか（南北社）、油化学辞典（丸善出版）、食品機能性成分の吸収・代謝機構（シーエムシー出版）、新版 基礎食品学（アイ・ケイコーポレーション）、食品機能性素材Ⅱ、Ⅲ（シーエムシー出版）など

●専門は、食品機能学、油化学、水産利用学

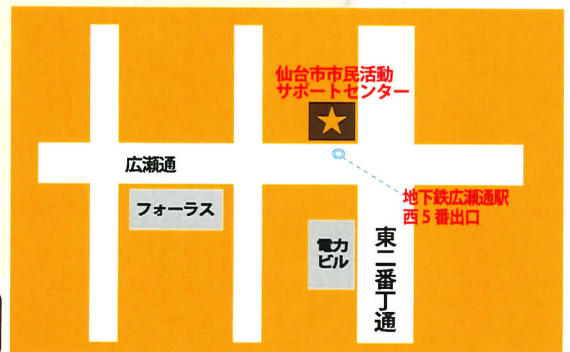
●研究テーマは、地域食材のブランド化、東日本大震災からの産業復興支援、海産物由来機能性素材の開発など



◆会場

仙台市市民活動サポートセンター
仙台市青葉区一番町 4-1-3 ☎022-212-3010
(地下鉄広瀬通駅西5番出口右側)

お問い合わせはメールでお願い致します。
info@syokunou.org



主催：せんだい食農交流ネットワーク（代表理事：斉藤緑里）syokunou.org / 公益財団法人 翠生農学振興会

後援：宮城県栄養士会