

第14回フォーラム 食の寺子屋 2018

講演会

「『発酵』の不思議を探る」

- 日時：2018年2月4日（日）／（開場13:00）13:30～15:30（予定）
- 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！

今回のフォーラムは、一昨年の「スーパー和食」に続く第2弾！「発酵食品」の良さの科学的根拠を知りたいとのご要望にお応えします。

チーズやヨーグルトに限らず、日本では昔から甘酒・納豆・味噌等多くの植物性発酵食品を食生活に摂り入れてきました。近年あらためて発酵食品の良さが見直され、若い世代の間でも、自宅で甘酒や味噌を仕込む方が増えています。しかし、そのメカニズムや科学的根拠については、まだまだ知らないこと・わからないことが多いのではないのでしょうか？

そこで改めて、発酵食品はなぜ・どうよいか、最近話題になっている腸内細菌叢（腸内フローラ）との関係についてもお話いただきます。講師は「スーパー和食」でもお世話になった都築毅先生です。

～当日は当会の生産者が作っている発酵食品の数々を展示いたします～



◆講師：プロフィール

●1975年、愛知県豊田市生まれ。東北大学大学院農学研究科博士後期課程修了。宮城大学食産業学部助手、同助教を経て、2008年4月から現職。第13回杉田玄白奨励賞、日本農芸化学会奨励賞、日本栄養・食糧学会奨励賞、等受賞多数。専門分野は食品機能学、栄養化学、健康科学、予防医学。

◎著書：「昭和50年代の食事で、その腹は引っ込む～なぜ1975年に日本人が家で食べていたものが理想なのか～」講談社+α新書（2015年1月）

◆現在の主な研究課題

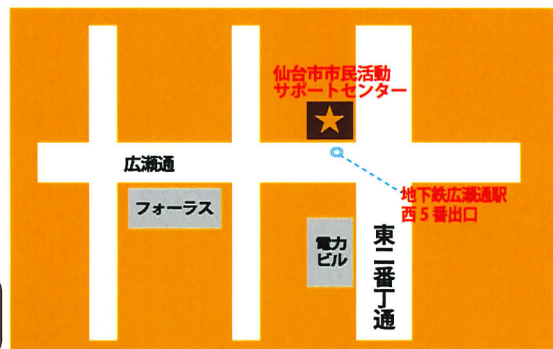
- * 妊娠・授乳期の母親の栄養状態が子供に与える影響
- * 老化や老化性疾患を制御する食品開発
- * 日本食（和食）の健康有益性の解明

つぎつよし
講師：都築毅氏
東北大学大学院農学研究科准教授

◎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)

お問合せはメールをお願い致します。
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）／公益財団法人翠生農学振興会