

講演①

(さとう かつひこ)

佐藤勝彦先生

1991年、日本獣医畜産大学(現・日本獣医生命科学大学)畜産学科卒業後、サミット株式会社にて鮮魚部門に勤務。退社後、東京都内で生産されている食材を使ったお料理を提供する店「押上よしかつ」を運営。

「江戸東京野菜」のブランド化、普及に尽力。

SSI認定 酒匠 / SSI研究室専属テイスター / SSI認定 焼酎利酒師 / ANSA認定 ワインソムリエ / JPOA認定 儀典オーガナイザー / 日本野菜ソムリエ協会 ジュニア野菜ソムリエ / 日本ワインを愛する会会員 / 江戸東京野菜普及推進連絡協議会会員。江戸東京野菜コンシェルジュ育成講座講師として活動。

著書に「江戸東京野菜」(マガジンランド)

講演②

(たつの たかし)

辰野 隆先生

公益社団法人東京都武蔵野市歯科医師会前会長

JR吉祥寺駅北口 辰野歯科医院院長

口は、「食べる」「呼吸する」など「命の入り口」であると同時に、「話す」「表情を作る」など「こころの出口」でもある。近年口腔の病気が様々な病気と関連していることが指摘されている。口腔の健康を通して体の健康を考え、ライフワークとして歯科診療だけでなく食育との関係を強く唱え真の健康づくりを提唱している。

講演③

(べんの よしみ)

辨野義己先生

腸内細菌の世界的権威。農学博士。国立研究開発法人理化学研究所イノベーション推進センター辨野特別研究室 特別招聘研究員。DNA解析により腸内細菌を多数発見。腸内細菌と病気、肥満の関係を研究し、ビフィズス菌・乳酸菌の健康効果も広く訴えている。文部科学大臣表彰・科学技術賞(2009年)他、数々の学会賞を受賞。近年は「うんち博士」としてテレビ・雑誌などメディアでも活躍。

著書に「腸をダメせば身体はよくなる」(ソフトバンク新書)、「腸を鍛えれば頭がよくなる」(マキノ出版)、「腸がスッキリすると絶対やせる!」(三笠書房)、「腸内細菌革命」(さくら舎)、「菌活で病気の9割は防げる」(実業之日本社)、「腸内細菌が寿命を決める!」(ぱる出版)、「免疫力は腸で決まる!」(角川新書) など多数。

食育シンポジウム

～「食育」と身体環境～

2015年4月26日(日) 13:00~16:10

よみうりホール



主催：NPO法人日本食育協会 <http://www.syokuiku-kyoukai.jp/>

後援：内閣府、厚生労働省、農林水産省、文部科学省

東京都、健康日本21推進全国連絡協議会、日本食育学会

はじめに

本日は、「食育シンポジウム～『食育』と身体環境～」にご参加いただきまして誠にありがとうございます。

現在、私たちを取り巻く環境は日々変化しています。食を取り巻く環境においても、食生活の欧米化に拍車がかかり、ライフスタイルの変化や栄養のアンバランスなど偏った食生活によって、“生活習慣病の増加や低年齢化”が進んでいます。

更に、こころの健康に支障をきたした結果生じたと思われる問題も顕在化しています。

このような時代背景から、次世代を担う子供たちのために、改めて「食育」の必要性が問われるようになってきました。

本日のシンポジウムでは、ご参加いただいた皆様方に「食育」への理解を深めていただくのはもちろんのこと、専門家の方々から様々な観点で「食育と健康」の重要性を伺い、今から実践できるきっかけとさせていただきたいと思います。

本日が皆様の「食育と健康」を考える機会となれば幸いです。

NPO 法人 日本食育協会

プログラム

司会：根本 美穂（敬称略）

11：30 受付開始

13：00 ～ 開会の辞

NPO法人日本食育協会理事長 小林 修平

13：10 ～ 講演①

『忘れられた東京の食材』

押上よしかつ 店主 佐藤 勝彦 先生

13：40 ～ 講演②

『食に接する最初の臓器“口”その重要性と食育』

公益社団法人東京都武蔵野市歯科医師会前会長 辰野 隆 先生

14：35 ～ 講演③

『腸内細菌が健康寿命を決める！』

国立研究開発法人理化学研究所イノベーション推進センター
辨野特別研究室 特別招聘研究員 辨野 義己 先生

15：55 閉会の辞

NPO法人日本食育協会専務理事 渥美 豊太郎

16：10 閉会