

2021年9月24日

公益財団法人 不二たん白質研究振興財団

不二たん白質研究振興財団 2021年度公開講演会開催のご案内

公益財団法人 不二たん白質研究振興財団は今年度の広報事業として、2021年11月13日（土）に京都市のメルパルク京都において、公開講演会「大豆のはたらき in 京都 一人と地球を健康にー」を開催いたします。

当財団は、毎年、植物性たん白質に関する研究助成を行うほか、各地で栄養士や一般の皆様を対象として、研究成果に基づく講演会を開催しています。

24回目となる今年度は、生理機能研究の第一人者の方から大豆に含まれる機能性成分の生理機能について講演いただきます。また、食文化の専門家、京都で活躍されている3人の和食料理人の方々にご登壇いただき、大豆が将来懸念される食糧危機にもサステナブル（持続可能）な食材として大いなる可能性を秘めていることや今後期待される役割、大豆などの植物性食品を多く取り入れている和食の魅力と将来への展望などについてご講演いただきます。

コロナ禍での開催となり、会場への入場は120名までの制限はありますが、Web同時配信を行いますので、ぜひ、ご聴講頂ければと思います。

講演内容、お申し込み方法は <https://www.fujifoundation.or.jp/lecture/> でご確認ください。

〈概要〉

公開講演会 「大豆のはたらき in 京都 一人と地球を健康にー」

日時 2021年11月13日（土） 13:30～16:30

会場 メルパルク京都 6階会議室（京都市下京区東洞院通七条下る東塩小路町676番13）

JR京都駅・烏丸中央口から東へ徒歩2分 地下鉄京都駅・5番出口から徒歩1分

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 甲子園大学副学長 伏木 亨 教授

後援 農林水産省 文部科学省 京都府 京都市 （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）京都府栄養士会

演題

1 大豆と人類の食文化ー肉食と菜食のはざままでー

立命館大学食マネジメント学部 南 直人 教授

2 大豆イソフラボンの保健機能とそのしくみ

九州大学大学院農学研究院 立花 宏文 主幹教授

3 サステナブルな食としての「和食」に期待されること（パネルディスカッション）

ファシリテーター	龍谷大学農学部	山崎 英恵 教授
パネリスト	一子相伝 なかむら	中村 元計 氏
	京料理 直心房 さいき	才木 充 氏
	株式会社 木乃婦	高橋 拓児 氏
	不二製油株式会社	熊谷 智明 氏

以上