

# 食の多様化(ダイバシティ)の維持、増進

日時 : 平成30年9月26日(水) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム1 <千代田区神田練堀町3>

参加費 : ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 山野井 昭雄 氏 味の素(株) 元副社長

アイテム、品質、個性等、全国統一内容の商品開発をめざす、ナショナルブランド志向の流れに抗する方向ですが、食品業界としてナショナルブランド志向と並行して、もう一つの思考と実行が必要との認識し、最新の知見を、二人のエキスパートに解説していただく。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

## 調理文化の地域性と次世代に伝え継ぎたい家庭料理

お茶の水女子大学 基幹研究院 自然科学系 教授 香西 みどり氏

[http://researchers2.ao.ocha.ac.jp/html/100001154\\_ja.html](http://researchers2.ao.ocha.ac.jp/html/100001154_ja.html)

南北に長い日本は四方を山に囲まれ、四季が明瞭であり、47都道府県の地域ごとに調理文化がある。一般社団法人日本調理科学会ではこれまで「調理文化の地域性と調理学」のテーマで、豆、いも類、魚介類の調理について地域性を、また「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理」のテーマで行事食も含めた各地域の家庭料理を聞き書きにより調査した。日本の食の多様性と地域性を通してみることで新たな食文化形成の一端を食品業界が担うことにつなげたい。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

## 多様な食文化を次世代にどう引き継いでいくか

奈良県立 なら食と農の魅力創造国際大学校  
フードクリエイティブ学科 学科長 河野一世氏

<http://www3.pref.narajp/nafic/>

日本の食文化の多様性を再認識し、次世代にどのように繋げていけるかを考える上で、以下の2事例を紹介したい。①800年以上続く飯・汁・菜の食事様式を支えた「だし」に焦点をあて、その受容・変容の在り方を探る。②奈良県が、県産食材の振興を図り、これに食を接続させることで、「農に強い食の担い手」ならびに「食に強い農の担い手」の育成を始めた。教育機関(大学校)にオーベルジュを隣接させ実践教育にも注力している。

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～ (講演会場内)

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美  
〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階  
TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071 携帯090-3146-7995

# 食の多様化(ダイバシティ)の維持、増進

食品ニューテクノロジー研究会 9月26日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

## 会場案内



〒101-0022 東京都千代田区神田練堀町3

富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム1

TEL : 050-3000-2741

※ ファリミーマート前のエレベーターで7階にお上がりください。

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRck) <http://bit.ly/1cSZRck>

10月19日(金) 13:30 ~ アキバプラザ

『超高齢化社会における抗糖化の最新の調査研究と食品開発』

座長 : 東京栄養食糧専門学校 学院顧問 辻啓介氏

講師 : 食糧学院 ベターエイジング所長 理学博士 岡部敬一郎氏

同志社大学 生命医科学部研究科 教授 米井嘉一氏

東海大学 農学部バイオサイエンス学科 教授 永井竜児氏

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。