

平成 19 年 9 月

食育おさかなシンポジウムの御案内

(おさかなはどこへ行く～日本の水産物、世界の水産物～)

人々の健康と長寿に貢献するおさかな。大切な栄養素を豊富に含むおさかな。日本型食生活に欠かせないおさかな。この大切なおさかなが、今、環境の変化や温暖化の影響、日本食ブームや中国などの需要の高まりによって、日本人の口に入りにくくなる可能性が出てきたと言われていました。

又、一方では、若い世代を中心にさかなの消費の減少が進んでいる、とも言われています。はたして、我々日本人は今後どのようにおさかなと付き合いがいけるのでしょうか。様々な面から、「おさかなの今後のゆくえ」を探ります。

基調講演: 「ドキュメント、おさかな最前線」

今、世界で何が起っているのか、又、最新の栄養学では水産物について何処まで、何がわかったのか?

講師: 和田 俊 (東京海洋大学食品生産科学科 教授)

パネルディスカッション: 「食事バランスガイドと水産物の果たす役割」

食生活の指針として、徐々に浸透しつつある「食事バランスガイド」。その中で重要な役割が期待される水産物。どうしたら、水産物の特性を引き出し、日本人の健康により貢献する事が出来るのでしょうか?

コーディネーター 鈴木平光 (女子栄養大学 教授)

パネリスト

①和田 俊 (東京海洋大学 教授)

②津志田藤二郎 (食品総合研究所領域長)

③香西みどり (お茶ノ水女子大学 教授)

日時: 平成 19 年 10 月 29 日(月) 13:30(13:00 開場)～16:00 終了

場所:新宿明治安田生命ホール(別添案内図参照)

参加費:無料(別添の申込用紙を FAX 又は郵送下さい)

主催:食育シンポジウム協議会・(社)大日本水産会 共催:食を考える国民会議

後援:農林水産省(予定) (社)東京都栄養士会

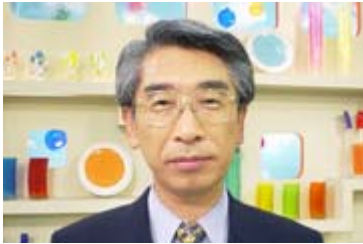
講師並びにパネリスト略歴

基調講演:「ドキュメント・おさかな最前線」 東京海洋大学 海洋科学部
食品生産科学科 教授 大学院応用生命科学専攻主任 和田 俊



1973年 東京水産大学大学院修士課程修了
1974年 米国・ラトガース大学大学院食品学科修了
東京水産大学(現:東京海洋大学)助手、講師、助教授を経て、1996年より教授。農学博士。ウィスコンシン大学、ルンド大学、アイスランド大学の客員教授を歴任。

パネルディスカッション:「食事バランスガイドと水産物の役割」



コーディネーター:女子栄養大学 教授 鈴木 平光
1976年 東京水産大学大学院修士課程 修了
1982年 群馬大学大学院医学研究科 終了
独立行政法人食品総合研究所室長を経て、
2006年より、女子栄養大学教授



パネリスト: 食品総合研究所領域長 津志田 藤二郎
1950年 岩手大学大学院修士課程 修了
農林水産省入所 1983年 農学博士
1992年 農林水産省食品総合研究所
2001年 独立行政法人 食品総合研究所



パネリスト: お茶の水女子大学教授 香西みどり
1978年 お茶の水女子大学家政学部卒
現:生活科学部教授
専攻は食物学
学術博士、日本調理科学会

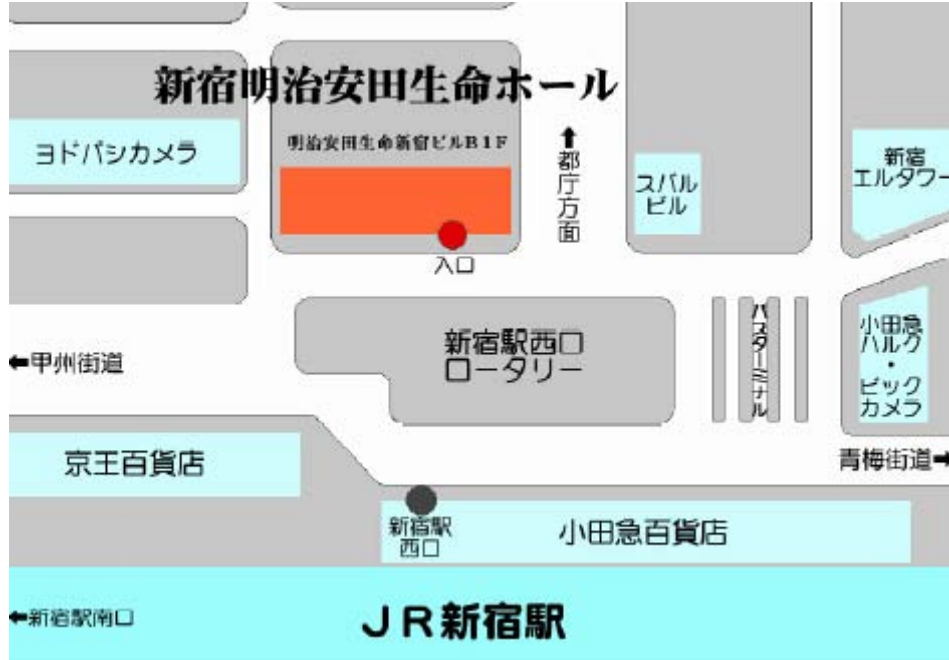


パネリスト: 東京海洋大学教授 和田 俊

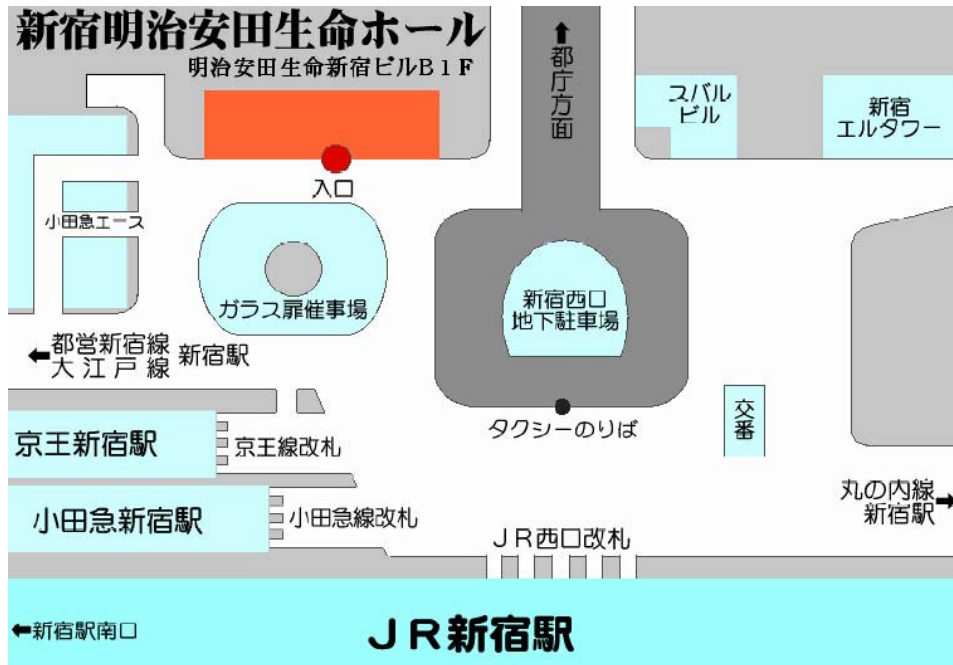
(同上)

会場案内図

(地上)



(地下一階)



(社)大日本水産会

おさかな普及協議会行き(FAX 03-3582-2337)

10月29日(月)の「食育おさかなシンポジウム」に参加申し込みます。

ご住所:〒

ご所属:

ご氏名: _____ (ご同伴者数 名)

(お電話番号 _____)

ご同伴の方がいらっしゃる場合は、ご同伴の方の人数をお書き下さい。

申し込み締め切りは、10月19日(金)です。

先着順で、入場ハガキを送付しますので、郵便番号、ご住所、ご氏名をはっきりお書きください。

本件に関する問い合わせ先:

〒107-0052 港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル8階
社団法人 大日本水産会 漁政部企画課

おさかな普及協議会 事務局

松沢 濱田 玉井

Tel 03-3585-6681

Fax 03-3582-2337

Email jfish@fishworld.or.jp