

「大豆と上手な付き合い方」に関する講演会

大豆については、大豆タンパク、イソフラボン、食物繊維などの栄養が豊富で、生活習慣病疾患の予防に効果的な機能成分や生体調節機能に有効であり、古くから、味噌、豆腐、納豆等に加工され、バランスの取れた栄養食品として日本人の食生活に欠くことができない食品として定着しています。

一方、我が国では、食生活の洋風化にともない、年々植物性タンパク質の摂取量が減少しており、ガンや動脈硬化等の生活習慣病が増え、健康問題が課題となっています。

また、健康日本21では、大豆の1日あたりの消費目標を100gとしているが、実際には目標策定時よりも消費量が減少し、約65gにとどまっています。

このため、大豆に含まれる栄養や機能成分について理解し、消費普及を促すことにより、大豆の安定生産・安定供給に資することとし、本講演会を開催することとします。



(学)服部学園理事長・
服部栄養専門学校校長
服部 幸應 氏

日時 平成19年9月4日(火) 13時30分~16時30分

場所 ウィングス京都 イベントホール(2階)

京都市中京区東洞院六角下ル御射山町262

参加費 無 料

試食(大豆製品など)

※アンケートにご協力願います

定員 280名 (先着順)

- 開 会 ● 13:30 「あいさつ」
こばやし ともこ
京都生活協同組合 理事長 小林 智子 氏
- 講 演 ● 13:40 「機能性の豊富な大豆成分について」
しで けんいちろう
京都大学医学部栄養管理室長 幣 憲一郎 氏
- 講 演 ● 14:40 「機能性の高い大豆商品の開発について」
たかや こうじ
大塚製薬株式会社本社製品部 ソイジョイ担当リーダー 高谷 浩司 氏
(大豆製品の試食・展示)
- 休 憩 ●
- 講 演 ● 15:30 「食育と上手な大豆との付き合い方」
はっとり ゆきお
(学)服部学園 理事長・服部栄養専門学校 校長 服部 幸應 氏
- 閉 会 ● 16:30 「あいさつ」
やまもと しんや
大豆安定生産・需要拡大近畿地域協議会 事務局長 山本 真也 氏

共催団体 大豆安定生産・需要拡大近畿地域協議会、

京都生活協同組合

後 援

大塚製薬株式会社

会場ご案内



ウイングス京都

〒604-8147
京都市中京区東洞院通六角下る御射山町262
TEL 075-212-7490

交通機関のご案内

地下鉄烏丸御池駅(5番出口)または地下鉄四条駅・阪急烏丸駅(20番出口)下車徒歩約5分

駐車場はからだの不自由な方の来館時や荷物の搬入用に限りさせていただきます。本施設へお越しの際は、電車・バスなど公共交通機関をご利用ください。

申し込み方法

参加を希望される方は、**8月28日(火)**までに
お名前・ご連絡先・ご住所を記入の上、FAXにてお申込ください。

FAX:075-343-2285

ふりがな お名前	ご連絡先 電話・FAX	ご住所

- 注：① お申込みは先着順とさせていただきます。
ご参加いただける方に入場整理券を郵送させていただきますので当日ご持参ください。
② 申込みに係る個人情報につきましては、本フォーラム以外では使用しません。

お問い合わせ先

大塚製薬株式会社京都支店 企画課 担当:佐藤
〒600-8413 京都市下京区烏丸通仏光寺下ル(第八長谷ビル6階)
TEL:075-343-5541 FAX:075-343-2285