

2019年度 第2回油化学セミナー

## 短命県返上に向けた油との正しい付き合い方

食品に含まれる油は美味しさを引き出すとともに、身体の動かすための重要なエネルギー源です。一方で油を摂取しすぎると肥満に関係した様々な疾患の原因となります。また青森県は短命県であり、肥満に関与した疾患の割合が高いことも問題となっています。そこで、健康な生活の秘訣となる油との正しい付き合い方をテーマに、食品や生活習慣を考えるセミナーを企画しました。また、健康な生活を送るためのヒントとなる情報や研究成果について講演して頂きます。多数のご参加お待ちしております。

日 時：2019年10月19日(土) 13:30～17:00 (受付開始 13:00)

会 場：弘前大学文京町キャンパス 弘前大学 50周年記念会館 2階 岩木ホール  
(青森県弘前市文京町1番地)  
[交通]JR弘前駅から徒歩約25分・弘南バス約15分

主 催：(公社)日本油化学会関東支部

共 催：(一財)油脂工業会館

プログラム：

・特別講演

「超多項目健康ビッグデータで「寿命革命」を実現する」

弘前大学COI推進機構 教授 村下公一 氏

弘前大学COI拠点は、巨大な産学官民連携チームで「寿命革命」をコンセプトに健康長寿社会実現をめざす。最大の強みは15年間に及ぶ健常人の超多項目(2000)健康ビッグデータの存在。地域・職域・学校をターゲットに、Society5.0時代における、市民をも巻き込んだ新ヘルスケア地域社会モデルを追求する最前線での取組を紹介する。

1. 「内臓脂肪を貯めない食事とオメガ3」

花王(株)ヘルスケア食品研究所 片嶋 充弘 氏

内臓脂肪肥満とそれに伴う生活習慣病の増大が問題となっています。花王は、簡便に内臓脂肪を測定可能な機器を開発し、それを活用した研究を行っております。オメガ3など内臓脂肪を貯めない食事、食習慣についての研究成果を報告します。

2. 「緑黄色野菜の健康効果と油を活用した賢い摂取方法」

カゴメ(株)イノベーション本部 自然健康研究部 菅沼 大行 氏

緑黄色野菜に特徴的な成分であるカロテノイドは、活性酸素種の一つである一重項酸素消去能が高い。弘前大学COIでの取組み内容も含め、その健康効果と効率的な摂取法について概説する。

3. 「スパイスと健康 ～スパイスとの正しい付き合い方～」

ハウス食品(株) 研究開発本部 イノベーション企画部 上野 正一 氏

ご家庭で使われているスパイスには知られざる健康効果がたくさん報告されています。しかし、その使い方がわからないことも多いと思います。スパイスの様々な健康効果をお伝えしながら、その上手な使い方をお話しいたします。

参加費：無料

申込方法：氏名と連絡先を明記の上、10月12日(土)までに E-mail または Fax でお申し込みください。  
当日の申し込み無しでのご参加も可能です。

申込先、お問い合わせ先：

〒036-8561 青森県弘前市文京町 3 番地弘前大学 農学生命科学部 前多 隼人

E-mail : [hayatosp@hirosaki-u.ac.jp](mailto:hayatosp@hirosaki-u.ac.jp)

TEL/FAX: 0172-39-3790