

[ 告知用原稿 ]

公開講演会

大豆のはたらき in 札幌 一食を通して健やかな人生をー (聴講無料)

日時：平成 21 年(2009 年)10 月 19 日(月)午後 2 時 20 分～4 時 25 分

会場：ホテルライフオーソ札幌 2F ライフオーソホール(地下鉄中島公園駅 1 番出口徒歩 3 分)

〒064-0810 札幌市中央区南 10 条西 1 丁目 TEL：011-521-5211

内容

1. 大豆たん白質に秘められた生理活性ペプチド

北海道大学大学院農学研究院 教授 原 博

大豆たん白質は、高い栄養価をもつアミノ酸供給源としての側面と、生活習慣病などの疾病予防に有効な生理活性成分としての側面をもつ。肉の代替や物性改良のための「まぜもの」的な使われ方をしてきた分離大豆たん白質に、血清コレステロール低下作用を始め、健康を維持する様々な活性が明らかになってきた。これらの活性の一部は、大豆たん白質に内在するペプチドによるものである。最近明らかにされた、大豆内在ペプチドによる消化管ホルモン分泌を介した食欲調節、というユニークな生理作用を中心にペプチド栄養学の新たな展開を紹介する。

2. 世界のダイズ生産技術の現状と展望

東北大学大学院農学研究科 教授 国分牧衛

世界の食糧は比較的少数の主要作物に大きく依存しているが、その中でダイズは唯一のマメ科作物である。ダイズは、加工・利用方法の特異性のみならず、根粒菌との共生能を持つなど、生産技術に関わる特性でも、他の主要作物とは際だった特異性を有している。本講演では第 1 に、ダイズ生産技術と生産環境の世界の地域間差異を概観し、わが国の生産環境を考える。第 2 に、世界的に主要なダイズ生産システムとなりつつある「不耕起栽培技術+遺伝子組み換え品種」の現状と課題について述べる。第 3 に、将来の地球温暖化がダイズ生産に及ぼす影響について考察する。

主 催 財団法人不二たん白質研究振興財団

運営委員長 東北大学教授 村本 光二

★聴講ご希望の方は、氏名・郵便番号・住所・電話番号・勤務先を明記の上、ハガキ、E-mail、FAX でお申し込み下さい。先着 200 名の方に聴講券をお送りいたします。

お申し込み受付は平成 21 年 10 月 9 日必着とさせていただきます。

なお、皆様の個人情報には本講演会のご案内のみに使用いたします。

★お問い合わせ・申込先

財団法人 不二たん白質研究振興財団 担当：上田・福田

〒598-8540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社内

TEL・072-463-1764 FAX・072-463-1756

申込専用 E-mail : kouen@so.fujioil.co.jp

後援・協賛 (社) 日本栄養・食糧学会、(社) 日本家政学会、(社) 日本栄養士会、

(社) 日本農芸化学会、(社) 日本植物蛋白食品協会、日本臨床栄養学会、日本調理科学会、

(社) 栄養改善普及協会、日本栄養改善学会、(社) 日本食品科学工学会、日本育種学会