

NPO 法人うま味インフォメーションセンター

2016 うま味シンポジウムのご案内

開催趣旨：健康な食生活に向けたうま味と料理のサイエンスについてのシンポジウムを通して、今後のさらなるうま味研究の深耕と日本発で世界共通のうま味がもつ健康価値に関する情報を発信する。

開催日時：2016年6月5日（日）11：00～14：50（開場 10：30）

開催場所：横浜ベイホテル東急

後援：農林水産省（予定）、日本味と匂学会、特定非営利活動法人日本栄養改善学会、公益社団法人日本栄養・食糧学会、一般社団法人日本家政学会、公益社団法人神奈川県栄養士会、一般社団法人日本調理科学会、特定非営利活動法人日本料理アカデミー

テーマ：Umami：The First Taste of Our Life, Collaboration of Cooking and Science for Human Health（健康な食生活に向けたうま味と料理のサイエンス）

プログラム：

（第一部）：研究者による座談会「うま味の健康価値を科学する」

- ・基調講演：シャロン・モアレム（医学博士）
（テーマ）ニューヨーク肥満クリニックにおけるうま味を活用した事例紹介
- ・座談会：モデレーター：ギャリー・ビーチャム（モネル化学感覚研究所最高名誉理事）
パネリスト：シャロン・モアレム（前出）
ジュリー・メネラ（モネル化学感覚研究所）
ガブリエラ・モリーニ（イタリア食科学大学准教授）
山本 隆（当センター理事長、大阪大学名誉教授、畿央大学教授）

（第二部）：シェフによる座談会「うま味を活用した健康な食の提案」

- ・基調講演：アリ・ブーザリ（シェフ、農学博士）
（テーマ）米国調理師学校での授業、米国栄養士会によるうま味食材分析支援等の事例紹介
- ・座談会：モデレーター：アリ・ブーザリ（前出）
パネリスト：オーレ・モーリットセン（南デンマーク大学教授、Nordic Food Lab. 顧問）
カイル・コノートン（シェフ、調理学研究者）
脇屋 友詞（シェフ Wakiya 一笑美茶樓オーナーシェフ）
高橋 拓児（シェフ 京料理木乃婦若主人）

（第三部）：うま味を活かしたランチビュッフェ（懇談会）

- ・会場の横浜ベイホテル東急3FのTurandot 游仙境でのランチビュッフェ。パネリストのシェフによるうま味メニューも紹介。

使用言語：英語（日・英同時通訳あり）

参加費：無料

募集人数：70名（応募多数の場合は抽選）

応募方法：必要事項（住所、氏名、所属、連絡先）を記入の上、Eメールで申込み。

Eメールアドレス：entry@umamiinfo.jp

応募締切：2016年5月10日（火）（5月16日以降に参加証をお届けします。）

問合せ先：特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンター事務局

〒102-0084 東京都千代田区二番町 8-7-1202

(TEL) 03-3222-0235 (FAX) 03-3222-0236 (e-mail) info@umamiinfo.jp

以上