

DOCTOR SEMINAR

Doctor Seminar

第六回 医学会キッチン・ドクター座談会

医学会キッチンオーソモレキュラー

第六回
予告

一歩踏み込んだ分子レベルの栄養学～海の食材をクローズアップ～

医学会キッチンはオーソモレキュラー医学会が監修していますが、そもそもオーソモレキュラーとは何でしょうか？日本語では分子整合栄養医学などと訳されます。一般的な栄養学と言うと、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミンの五大栄養素があって、それぞれの役目は・・・といった家庭科の授業で学んだ内容ですが、分子整合栄養医学は、一歩踏み込んで、分子レベルの段階で栄養について考えます。何だかとても難しそうに聞こえますが、それぞれの栄養素が消化されていく過程で分子レベルまで分断されていくことを考慮します。すなわち、消化吸収をしてその分子が体内でどのように作用するかまで考慮した栄養学です。

今回のセミナーでは、この分子レベルでの栄養学のエキスパートでもいらっしゃる、早稲田大学院 ナノ・ライフ創新研究機構 研究院教授 矢澤 一良先生より、分子レベルの栄養学についてわかりやすくお話ししていただきます。今回は、日本の健康を支えてきた日本食の代表でもあります”海の食材”に特にクローズアップをしていきます。海の幸には、知られざる素晴らしいパワーが実はたくさんあります。どのような海の幸を食べれば、美しく、若々しく、健康でいられるのか教えていただきます。また、当日は、手の毛細血管の状態をチェックできる専用の機器にて、皆様の健康状態をみてみたいと思います！病気を予防する第一歩です！

医学会キッチン

Profile



矢澤 一良氏

早稲田大学 研究院教授
予防医学、海洋微生物学が専門

京都大学工学部工業化学科卒業。農学博士(東京大学)。早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構 規範科学総合研究所ヘルスフード科学部門 研究院教授。予防医学、ヘルスフード科学、脂質栄養学、海洋微生物学、食品薬理学を専門とする。平成6年日本脂質栄養学会より「ランズ産業技術賞」を、平成18年マリンバイオテクノロジ学会より「岡見賞」を授与される。著書に「アンチエイジング・ヘルスフード」「マリン タミンで奇跡の若返り」「機能性おやつ」など多数。

Information

日時

2017/11/26 Sun

医学会キッチン
オーソモレキュラー 12:00~14:00

会場

神谷町プライムプレイス 2F

〒105-0001 港区虎ノ門4-1-17 当レストラン

定員40名 5000円

アンチエイジングランチ付き

(ドリンクは別途料金)

電話：03-6435-8629 営業時間：ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30) 休日
(セミナー開催時を除く。一般営業は無し) デイナー 17:30~23:00 (L.O.21:30) 日曜

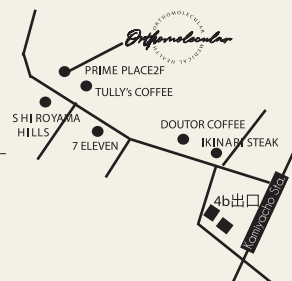
お申し込み方法

当レストランHPより
エントリーください

<http://igakukaikitchen.com/>

ランチ座談会テーマ

オーソモレキュラーのベーシック理論である分子整合栄養学について。さらに日本人のパワーの源でもある海の幸をクローズアップし、美しく、若々しく、健康でいるために効果的な海の食材についてお話をして頂きます。



<http://igakukaikitchen.com/>