

大豆のはたらき in 京都
一人と地球を健康に

[大豆のはたらき in 京都]	
日時	令和3年(2021年)11月13日(土) 午後1時半~4時半
会場	メルパルク京都 6階 会議室 JR京都駅・烏丸中央口から東へ徒歩約2分 地下鉄京都駅・5番出口から徒歩約1分 〒600-8216 京都市下京区東洞院通七条下ル東塩小路町 676 番 13

1. 大豆と人類の食文化 –肉食と菜食のはざまで–

立命館大学食マネジメント学部 教授 南 直人

人類の食はいま岐路に立たされている。2050年に90億人を超えるとされる地球人口をいかにして養うのか、食生活の変化により肉食がますます拡大するなかで食肉生産が惹起する環境問題などいかに対処すべきか、欧米で急速に広まりつつある反肉食の動き（ヴェジタリアニズムや「動物の権利」の主張なども含む）は今後どう展開するのか、などとといった諸問題がある。確かに培養肉の開発は一つの方向である。しかしアジアなどでは動物性食品に頼らなくても豆類でたん白質を十分摂取してきた食文化の伝統がある。そうした視点から世界の食文化における大豆の重要性を考えてみたい。

2. 大豆イソフラボンの保健機能とそのしくみ

九州大学大学院農学研究院 主幹教授 立花 宏文

大豆は3000年以上も前から栽培され始めた歴史を持つたいへん身近な穀物であるが、人々の健康や長寿を支える重要な食品素材として国内外においてたいへん注目を浴びている。大豆は畑の肉と言われるほどタンパク質が豊富であるが、この他にもトコフェロール、サポニン、オリゴ糖、イソフラボンといった機能性成分を含んでいる。本講演では、大豆の代表的な機能性成分であるイソフラボンの保健機能とその機能が発揮されるしくみについて最新の研究成果を交えて紹介する。

3. サステナブルな食としての「和食」に期待されること《パネルディスカッション》

ファシリテーター 龍谷大学農学部 教授 山崎 英恵

パネリスト：中村 元計（一子相伝 なかむら）才木 充（京料理 直心房 さいき）

高橋 拓児（株式会社 木乃婦） 熊谷 智明（不二製油株式会社）

地球温暖化をはじめとする環境問題、世界的な人口増加等を背景に、世界的に食のサステナブル化が求められるなか、植物肉をはじめとする代替食品が注目を集めている。日本が育ててきた和食文化は、大豆をはじめとする植物性食品を比較的多く取り入れたサステナブルな食文化といえるが、今後ますます求められるであろう食のサステナブル化に向けて、和食に期待される役割、その実現に向けての課題などについて意見交換を行う。

【大豆のはたらき in 京都】 お申し込み方法

下記 URL をご参照下さい。

<https://www.fujifoundation.or.jp/lecture/>

【大豆のはたらき in 京都】の聴講をご希望の方は、お申込み受付は2021年10月25日（月）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ご案内以外、使用いたしません。

本講演会はコロナ感染拡大防止対策として、来場者を収容人数の50%以下である120名に限定しております。また、より多くの皆様にご聴講いただけるように、Webでの配信を行います。Web配信での視聴をご希望の方は、ホームページからお申し込みください。

来場ご希望の方へは先着120名様に聴講券をお送りいたします。

Web配信（Zoom ウェビナー）は先着300名までとさせていただきます。

お問い合わせ・申し込み

〒598-0061

大阪府泉佐野市住吉町一番地

公益財団法人 不二たん白質研究振興財団

事務局 上田・橘

TEL：072-463-1764 FAX：072-463-1756

E-mail：kouen@fujifoundation.or.jp