

# 美味しく健康に 生きるヒント

日時 2011年 3月 24日 木  
13:00 ~ 17:00

場所 京都大学百周年時計台記念館  
百周年記念ホール  
(京都市左京区吉田本町)

入場  
無料

— 知ってナットク！日本食の底力 —

食べることで健康になれたらいいなと思いませんか？  
しかも健康になるだけでなく美味しい方が良い。  
そんなわがまを叶えるヒントが日本食にあります。  
なるほど！と思わず手を叩きたくなること必至です。

## プログラム

「開会の挨拶」

1. 「米：がんを抑える？？米ぬかビタミン」
2. 「大豆：余分な脂肪と「さよなら」する」
3. 「いわし：魚の油で強い体を作る」
4. 「シジミ：疲れた肝臓の強い味方」
5. 「ゴマ：太古から知られる不老長寿の秘薬」
6. 「だし：脳に刷り込まれた伝統の味」
7. 「これからの食卓：美味しく健康に生きるために」

「閉会の挨拶」

清水 昌 (日本農芸化学会 会長)

宮澤 陽夫 (東北大学 教授)

森山 達哉 (近畿大学 准教授)

宮下 和夫 (北海道大学 教授)

原 孝博 (協和発酵バイオ センター長)

小野 佳子 (サントリー 研究所主任研究員)

近藤 高史 (京都大学味の素寄附講座 准教授)

中野 長久 (大阪女子短期大学 学長)

太田 明德 (日本農芸化学会 副会長)

問合わせ先：第37回化学と生物シンポジウム世話人 河田 照雄

京都大学農学研究科 Tel: 0774-38-3757 E-mail: fat@kais.kyoto-u.ac.jp

事前申込は不要。どなたでもご自由にご参加頂けます。当日直接会場へお越し下さい。