公益財団法人 アサヒグループ学術振興財団
30周年記念特別シンポジウム

Asahi
アサヒグループ学術振興財団

和食のちから

和食にこめられた知恵と工夫

ユネスコ無形文化遺産に登録された“和食”。
今、世界中で和食が注目されています。
日本人の平均寿命を男女とも世界一に押し上げた「和食のちから」、そして
和食にこめられた先人のさまざまな知恵や工夫。
日本が世界に誇る和食について、専門の先生方からお話をお伺いすると
ともに、大切に継承していくために来場者の皆様とともに考えていきます。

第1部　講　演

＜基調講演＞	世界に誇る食文化「和食」	江原 絢子	（東京家政学院大学名誉教授）
	世界の食事と和食	石井 克枝	（千葉大学教育学部教授）
＜講　演＞	海の幸を生かす生活の知恵	下村 道子	（大妻女子大学名誉教授）
	和食を彩る野菜料理の魅力	的場 輝佳	（関西福祉科学大学客員教授）
	「おいしく、長持ち」を発見した日本人の知恵	滝澤 宗禎	（アサヒビール㈱酒類技術研究所副所長）
	和食で健康増進	畑江 敬子	（昭和学院短期大学学長）

第2部　パネルディスカッション

テーマ　**未来へ向けて　— 現代の食の課題**

コーディネーター　島田 淳子（お茶の水女子大学名誉教授）
パネリスト　全講演者

参加者募集

日時　2014年10月31日（金）
13：00～16：30（開場 12：30）

場所　アサヒ・アートスクエア
（スーパードライホール 4F）

定員　200名（先着順）

参加費　無 料　※事前のお申込みが必要です。

お申込受付　2014年9月22日（月）～
※定員になり次第受付を終了させて頂きます

お申し込み受付けは、Webサイトのみとなります。
公益財団法人アサヒグループ学術振興財団ホームページ　http://www.asahigroup-foundation.com/academic/

※定員になり次第受付を終了させて頂きます。　※お申し込み後、受付完了メールを送信いたします。完了メールが届かない場合は事務局までお問い合せください。
※未就学児の入場はご遠慮ください。

［主催］公益財団法人 アサヒグループ学術振興財団
＜お問い合せ＞ 受付時間　9：00～17：30（土・日・祝日を除く）
TEL. 03-5608-5202

［後援］墨田区
一般社団法人　日本調理科学会
「和食」文化の保護・継承　国民会議

参加者募集

公益財団法人 アサヒグループ学術振興財団 30周年記念特別シンポジウム

和食のちから

和食にこめられた知恵と工夫

第1部 講 演 13:05〜15:30

＜基調講演＞

13:05〜13:30 **世界に誇る食文化「和食」**

江原 絢子

東京家政学院大学名誉教授

2013年12月、ユネスコ無形文化遺産に登録されたのは、「和食；日本人の伝統的な食文化」である。何が評価されたのか、「和食」の特徴とは、保護・継承したいものは何かを考える。

13:30〜13:55 **世界の食事と和食**

石井 克枝

千葉大学教育学部教授

世界の日常食はどのようなものか、日本、フランス、イタリア、台湾、タイで調査し、日本の食が他国に比べて、主菜の種類が多様で、食べ方も大きく違うこと等を明らかにした。日本の食文化が西洋ともアジアとも異なる優れた特徴を持つことを述べる。

＜講 演＞

14:10〜14:25 **海の幸を生かす生活の知恵**

下村 道子

大妻女子大学名誉教授

日本列島の近海には寒流、暖流に乗って季節毎に魚介類が寄ってくる。それを漁獲し、おいしく食べようとする料理の種類は多彩であり、かつ、内臓・骨を含めて無駄なく利用してきた。これは長い間の生活の知恵であり、日本人の健康に貢献している。

14:25〜14:40 **和食を彩る野菜料理の魅力**

的場 輝佳

関西福祉科学大学客員教授

野菜の大半は海外から渡来し、日本の気候風土と食文化に馴染んで品種改良されてきた。野菜は生活習慣病予防など健康増進のホープとしてのみならず、他の食材のおいしさを引き立て和食の風味を支えている。

14:40〜14:55 **「おいしく、長持ち」を発見した日本人の知恵**

滝澤 宗禎

アサヒビール㈱酒類技術研究所副所長

我々の生活を満たしてくれる大事な食事。それを豊かで素晴らしいものにしてくれているのが小さな働き者（微生物）たちです。その働きを我々がどう利用しているかを和食中心にわかりやすく紹介させていただきます。

14:55〜15:10 **和食で健康増進**

畑江 敬子

昭和学院短期大学学長

日本型食生活における日本人の食パターンは、栄養素のバランスがよいことが知られている。主食の概念が明確であり、世界有数の魚食民族であることや豆腐、味噌などの大豆製品の多彩な利用も長寿を支えている。

第2部 パネルディスカッション 15:30〜16:30

テーマ **未来へ向けて** ― 現代の食の課題

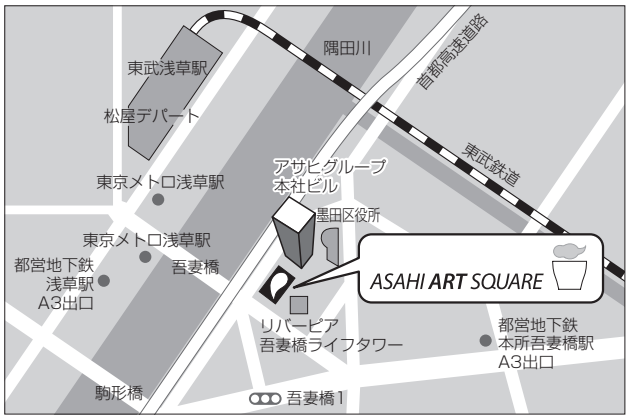
コーディネーター 島田 淳子 お茶の水女子大学名誉教授

パネリスト 全講演者

イベント概要

日 時 **2014年 10月31日（金）**
13:00〜16:30（開場 12:30）

会 場 **アサヒ・アートスクエア**
（スーパードライホール 4F）
〈住所〉東京都墨田区吾妻橋1-23-1
東京メトロ銀座線「浅草駅」4、5番出口より徒歩5分、
東武線「浅草駅」より徒歩6分
都営地下鉄浅草線「浅草駅」A5番出口より徒歩10分、
「本所吾妻橋駅」A3出口より徒歩6分



定 員 **200名**（先着順）

参加費 **無 料** ※事前のお申込みが必要です。

【個人情報の取り扱いについて】ご応募いただいた個人情報は、ご案内Eメールの配信、および個人を特定しない統計資料の作成の目的で利用させていただきます。また、その個人情報をお客様の同意を得ないで、業務委託先以外の第三者に開示・提供することはありません（法令により開示・提供を認められた場合を除きます）。インターネットでご応募いただいた皆様の個人情報の考え方に関しましては、アサヒビールホームページ内の「プライバシーポリシー」「ご利用規約」に記載されておりますので、必ずお読みいただいた上、ご応募ください。