

第23回 食と文化フォーラム

『**アス** 未来へ伝えたい日本の食文化と健康づくり』

～食品の世界化と化学化の流を断つ時～

■とき 2017. 4. 9

■ところ 札幌グランドホテル

■主催 一般財団法人食と健康財団

毎日新聞社

■第1部 基調講演

日本の伝統食から学ぶ！
知恵と工夫の食事学を通じて心と体を養う



講師 発酵学者・文筆家 東京農業大学名誉教授
小泉 武夫先生

■第2部 特別講演

近代栄養学に警鐘を鳴らし、予防医学の重要性を説く
健全な腸が健康長寿の源



講師 富山医科薬科大学名誉教授(現富山大学)
田澤 賢次先生



開会挨拶をする
食と健康財団 道見重信理事長

第1部講演では、消化器疾患増加の背景に触れ、日本食の重要性を説き、現在の食生活の改善を促した。

第2部講演では、具体的な食品を紹介しながら、大腸の粘膜を保護し、腸内環境改善に役立つことを紹介。がんの発生や転移を防御することなどにも言及した。



今年のフォーラムも約1,000名の参加者で会場は超満員。



毎日新聞社北海道支社
吉野理佳支社長の挨拶