

# 攻めの栄養学で がんを防ぐ

**参加無料**

定員300名  
事前申込制

日時

平成30年 **6月16日** 土

13:50~16:40 (受付:13:00~)

場所

椋山女学園大学星が丘キャンパス  
文化情報学部メディア棟001教室

## 会場アクセス



講演

**1**

食品の安全性に関する情報の読み方

講師 吉田 竹志 | 農林水産省東海農政局 消費・安全部長

講演

**2**

フィトケミカルとがん予防

講師 大澤 俊彦 | 名古屋大学 名誉教授(農学博士)  
愛知学院大学心身科学部 客員教授

講演

**3**

がん予防に効果がある食品・食べ方

講師 及川 佐枝子 | 椋山女学園大学生生活学部  
講師(博士(医学))

がんに対しては、近年、次々に新しい診断法や治療法が登場していますが、依然として日本人の死因の第1位を占めています。これまで早期発見・早期治療が主体となってきましたが、最近、新たな予防法の兆しが見えてきました。今回のフォーラムでは、食品の安全性についての情報の見方や機能性フィトケミカルに着目した「攻めの栄養学」によるがん予防の方策、私たちが日常で気をつけるべき食事・食生活のポイントについてお話しします。

### 高齢者向け生涯学習事業

主催：椋山女学園食育推進センター  
 後援：東海農政局、愛知県、愛知県教育委員会、名古屋市、  
 名古屋市教育委員会、一般社団法人全国栄養士養成施設協会、  
 公益社団法人愛知県栄養士会

協賛 (五十音順)

JA あいち 経済連

かんてんばば  
(伊那食品工業株式会社)

MATSUTANI  
(松谷化学工業株式会社)

Eat Well. Live Well.

Aj  
AJINOMOTO  
人も地球も健康に  
Yakult  
(名古屋ヤクルト販売株式会社)

meiji  
(株式会社明治)

# 攻めの栄養学でがんを防ぐ

講演 **1** 13:55~14:25  
**食品の安全性に関する情報の読み方**

講師 **吉田 竹志**  
 よしだ たけし  
 農林水産省東海農政局 消費・安全部長

**略歴** 九州大学農学部卒業。在シカゴ日本国総領事館領事、大臣官房総務課調査官、総合食料局流通加工対策室長、新潟農政事務所長、国際農業機関調整官、国際交渉官、内閣参事官(内閣官房TPP政府対策本部)等を経て、2017年から現職。

食品の安全は、いつの時代も消費者の皆さんの大きな関心事です。インターネットの普及で食生活とがんの関わりに関する情報も飛躍的に増えてきました。一方、どの情報が正しい情報なのかわからなくなるほどの情報が溢れ、そのような情報が私たちの生活を翻弄する場面も多くなってきました。近年では、加工肉やレドミート、アクリルアミドなどで発がん性の存在が話題になり、不安になられた消費者の皆さんもいらっしゃるかと思います。今回は、話題の食品についての情報の読み方をご紹介します。食品の安全に向けた政府の取組や日頃の食生活の中で気をつけるべきポイントをご紹介します。

講演 **2** 14:25~15:25  
**フィトケミカルとがん予防**

講師 **大澤 俊彦**  
 おおさわ としひこ  
 名古屋大学 名誉教授(農学博士)  
 愛知学院大学心身科学部 客員教授

**略歴** 東京大学大学院農学系研究科博士課程修了。オーストラリア国立大学リサーチフェロー、名古屋大学農学部助手、助教授、教授を経て、現在名誉教授(その間1年間、カリフォルニア大学デービス校客員教授)。その後、愛知学院大学心身科学部教授を経て、現在客員教授。

「がん予防に関するフィトケミカル研究」である「デザイナーフーズ計画」では、野菜や果物、嗜好品、ハーブ、スパイスなどに含まれるポリフェノールやカロテン、イソチオシアネートやアリルイオウ化合物などのフィトケミカルに注目し、アメリカを中心に世界的な共同研究が進められました。私たちも、この計画に当初から参加し、ゴマやウコン、ワサビなどの香辛料を中心に、細胞レベルから動物研究を中心に研究を進め、興味ある結果を得ることができました。本講演では、なぜこれらの機能性フィトケミカルを積極的に摂取する「攻めの栄養学」が必要なのか、最新の話題を含めてご紹介いたします。

講演 **3** 15:35~16:05  
**がん予防に効果がある食品・食べ方**

講師 **及川 佐枝子**  
 おいかわ さえこ  
 椋山女学園大学生生活科学部 講師(博士(医学))

**略歴** 三重大学大学院医学研究科博士課程修了。同志社女子大学生生活科学部実習助手、学術振興会特別研究員PDおよびRPD、三重大学大学院地域イノベーション学研究所特任助教を経て、2014年から現職。管理栄養士。

人口動態統計によると悪性新生物(がん)は昭和56年以降、死因の順位第1位となっており、現在全死亡者のおよそ3.5人に1人はがんで死亡しています。がんの原因として、喫煙や飲酒、ウイルスや細菌の感染などが考えられていますが、なかでも、食生活は全体の約30%を占めていると言われており、特に塩分のとりすぎや、野菜・果物をとらないこと、熱すぎる飲み物・食べ物をとることが、がんの原因になると報告されています。がんを予防するためには、バランスのとれた栄養を摂ることが重要です。私たちが日常の食生活でどのようなことに気をつければいいか、具体例も交えてお話します。

総合討論(質疑応答) 16:10~16:35

申込期限 **平成30年6月8日(金)**

## ホームページからのお申込み

椋山女学園食育推進センターのホームページから、お申込みください。

食育推進センター

<http://shokuiku.sugiyama-u.ac.jp/>



新着情報の「農林水産省東海農政局連携協定締結記念椋山フォーラムを開催します!」をクリックしてください。



【申込方法】の「インターネットでのお申込み」にあるURLをクリックしてください。

椋山フォーラム  
**申込みフォーム**  
 申込みフォーム内の各項目に入力の上、  
 ボタンをクリック

スマホはこちらから

## FAXまたはメールでのお申込み

氏名・住所・電話番号・参加人数をご記入の上、お申込みください。

FAX **052-781-8115**

E-mail [shokuiku@sugiyama-u.ac.jp](mailto:shokuiku@sugiyama-u.ac.jp)

申込書	氏名	フリガナ	
	代表者住所	〒	
	電話		
参加人数	名 (代表者含む5名様まで可)		
【質問事項】 質問がある場合は、ご記入ください。ただし、時間の都合によりお答えできない場合がありますのでご了承ください。			
託児希望	あり	(氏名)	受講中の緊急連絡先
	なし	(氏名)	お子様について特に留意すること
		< 名 >	
		< 名 >	

※申込みに際してお預かりした個人情報は、フォーラム以外の目的で使用することはありません。  
 ※定員を超えた場合は、モニター室での視聴をお願いすることがございます。  
 ※協賛品は数に限りがありますので、あらかじめご了承ください。  
 ※会場内の雰囲気を保つため、未就学児のご入場はご遠慮いただけますようお願いいたします。