

(3) 2014年(平成26年)1月17日(金曜日)

十 勝 毎 日 新 聞

おいしさと健康 十勝から食提案

フードバレー一環で講演会

「とがち」らしいフー
ドスタイルを求めてとが



だしと、うま味につ
いて話す近藤氏

ちの食材をよりおいしく健
康的に」をテーマにした講
演会(フードバレーとがち
推進協議会、とがち財団主
催)が15日、帯広市内の北
海道ホテルで開かれた。味
の素イノベーション研究所
(神奈川県)の近藤高史主
席研究員と、同財団などが
進める、とがちABCプロ

ジェクト事業総括で帯広畜
産大の伊藤繁特任教授がそ
れぞれ語った。

フードバレーとがち講演
会と、産学官でつくる地域
資源高付加価値化研究会の
一環として開催。行政、企
業の担当者、栄養士ら約1
00人が集まった。

近藤氏は「和食を支える
だしの魅力」おいしさと健
康機能」と題して講演。食
事について①空腹から逃れ
るため②楽しむため③健康
を維持・高めるため④の3
段階があると定義し、無形文
化遺産に登録された和食が
「海外では、おいしい、健

康に良いというイメージで
人気が高まっている」と説
明。和食で使われるかつお
だしについて「繰り返し飲
むことで、体と心に良いこ
とを学習し、日本人はその
食文化を継承してきた」と
述べた。

伊藤氏は「和食、地中海
食、そしてとがち元気食」
と題して話した。健康長寿
食の観点から、細胞の増殖
や分化に必須の物質「ポリ
アミン」に着目し、「十勝
で生産される食材に多い。
十勝から新しい食生活、健
康な食事づくりに貢献でき
れば」とした。(関坂典生)