

食物繊維ととち元気食

腸内環境の改善による免疫機能の向上、食べ過ぎ抑制やコレステロール・ナトリウムの排出促進による肥満及び脂質異常症・高血圧の予防、排便促進による大腸がんの予防など、様々な健康効果がある食物繊維。しかし食物繊維の摂取量は、日本人の食事摂取基準に比べて1日あたり5g前後不足しているのが現状です。多くの種類や働きがある食物繊維の健康機能性、十勝の農畜産物を利用した食物繊維素材や料理について知っていただき、健康に配慮したおいしい「とち元気食」の提案をいたします。

日時 **2013.3.16**(土) 13:45~15:15

場所 **帯広東急イン 2F オークの間**

参加費
無料

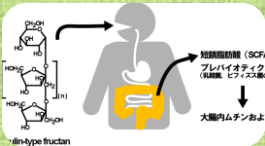
13:45~13:55 はじめに「本研究会の趣旨」



帯広畜産大学 特任教授 **伊藤 繁** 氏 (とちABCプロジェクト事業総括)
「とちABCプロジェクト」で推進する「とち元気食」は、十勝産農畜産物や機能性素材を使用し健康に配慮した食の提供を目指しています。とくに、食物繊維の摂取を基本の柱としています。

13:55~14:15 講演①

「難消化性成分の健康機能性」



帯広畜産大学 食品科学研究部門 教授 **福島 道広** 氏

平成24年度日本食物繊維学会賞を受賞された福島教授から、食物繊維を含む難消化性成分の健康効果についてお話いただきます。

14:15~14:30 講演②

「ホエイヌリンクリートの特性」



財団法人十勝圏振興機構 事業部 研究開発課 課長 **葛西 大介**

チコリから抽出した水溶性食物繊維「イヌリン」をホエイで溶解してクリームにした「ホエイヌリンクリーム」をご紹介します。食物繊維付与、飲み込みやすさ付与などを目的として、様々な料理や加工品に使用できる新しい食品素材です。

14:30~14:50 講演③

「おいしい健康食の秘訣」



Restaurant et café オランジュ オーナーシェフ **渡辺 雄二** 氏

アンチエイジングの権威 白澤卓二氏の著書「100歳までガンにならない食べ方 ポケない食べ方」のレシピ化を担当された渡辺シェフから、健康食や具体的な調理のアドバイスなどのお話をいただき、さらにレシピも数品ご紹介いただきます。

14:50~15:15 『試食・情報交換』

ホエイヌリンクリームを利用した試食品(各種惣菜など4~5品)をご用意します。
食物繊維を使用した料理例や、食物繊維の効果的な摂り方、さらには、介護食の具体的な料理例を、実際に召し上がりながら情報交換していただける時間を設けます。

～地域資源高付加価値化研究会とは～

「地域資源高付加価値化研究会」とは、十勝の農畜産物を対象とした機能性素材やこれらを用いた新たな食品の開発、品質の向上など高度化・高付加価値化を図ることを目的に産学官連携による研究開発の成果等に関する情報提供及び情報交換の場とし、地域への波及や地域経済の発展に寄与することを目指した取組です。研究会という名称ではありませんが、会員制の形はとらず、セミナー形式で広く十勝の企業等に呼び掛けております。このセミナーは、平成24年度地域新成長産業創出促進事業費補助金(地域新成長産業)[経済産業省北海道経済産業局]の支援を頂いて開催いたします。

主催：財団法人十勝圏振興機構 (とち財団)

【会場案内】



帯広東急イン(ホテル)

〒080-0011
 北海道帯広市西1条南11-2
 TEL 0155-27-0109
 FAX 0155-27-1016

JRでお越しの方

JR帯広駅 北口より 徒歩3分

車でお越しの方

とちかち帯広空港から 30分
 札幌から [約210km] 約4時間
 釧路から [約120km] 約2時間10分
 旭川から [約180km] 約3時間30分

最寄りインターチェンジ

道東自動車道 (音更帯広IC)

【地域資源高付加価値化研究会】参加申込用紙

〆切:平成25年3月13日(水)

申込み・問合せ

(財)十勝圏振興機構 (とちかち財団) 事業部プロジェクト推進課 (担当/梅沢)

TEL:0155-38-8850 e-mail:tss_center@tokachi-zaidan.jp

FAX:0155-38-8809

企業名(団体名):	
所在地:	
TEL:	FAX:
E-mail:	
ご所属/お役職	ご氏名