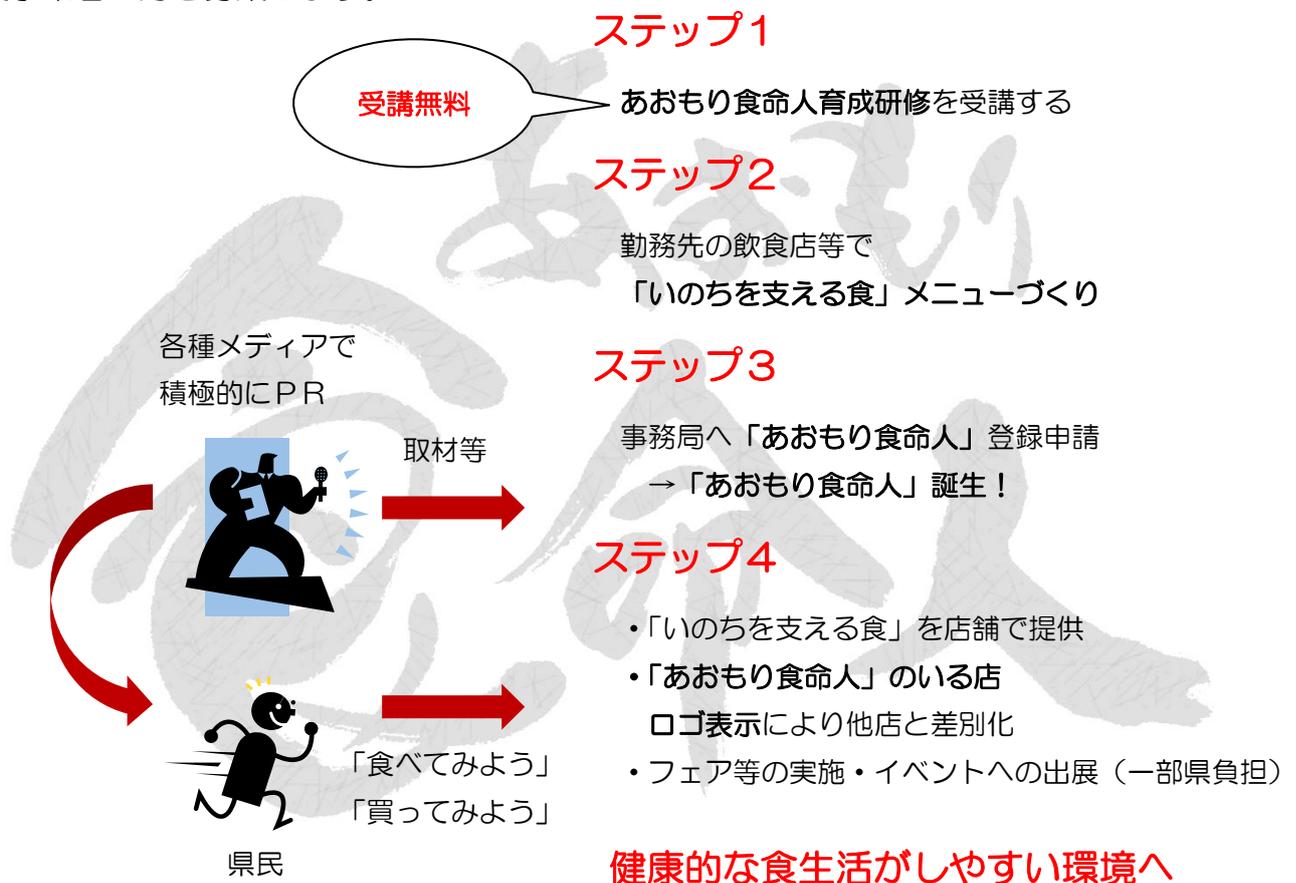


# 第三期 **あおもり食命人** 育成研修 受講者募集！

※ あおもり食命人とは「いのちを支える食」をつくる人です。

県では、県民の健康的な食生活を後押しするため、旬の県産食材を活かした健康的な食事（＝「いのちを支える食」）が県内で広く提供されることを目指して、外食・中食事業者の方々を対象とした食と健康に関する研修「あおもり食命人育成研修」を実施します。研修では、栄養・食・免疫の専門家による講義と演習、課題を通じて「いのちを支える食」とは何かを考えていきます。

研修を受講し、「あおもり食命人」になっていただける外食・中食事業者の方を募集します。



**受講対象者：**外食・中食・流通・食育関係者・行政等（下北会場のみ3日目まで一般受講可）

※「あおもり食命人」登録ができるのは、全てのカリキュラムを受講し課題を提出した上で、実際に料理を提供できる店舗・施設等に勤務している方となります。

これ以外の方は、研修修了証のみお渡しします。

※平成25年度に研修を受講した方も聴講が可能です。

**申込み方法：**参加申込書をFAXするか、メール・郵送で5月15日（木）までにお申込みください。定員に達して受講できない場合のみ、ご連絡を申し上げます。

**問合せ・申込先：**青森県農林水産部 食の安全・安心推進課 あおもり食命人育成事業担当  
〒030-8570 青森市長島1-1-1

TEL 017-734-9354 FAX 017-734-8086 syokumeijin@pref.aomori.lg.jp

# 第三期 育成研修 カリキュラム

日 程		研修内容	講師予定者
1 日 目	□5/22 (木) 下北会場：むつグランドホテル むつ市大字田名部字下道4	12:00-12:10 概要説明	事務局
	□5/23 (金) 上北会場：東北町中央公民館 上北郡東北町字膳前 48	12:10-14:00 研修① 医・食・農を考える	渡邊昌 氏 (日本総合医学会 会長)
		14:10-16:00 研修② 発酵食と健康の関係	金内誠 氏 (宮城大学食産業学部 准教授)
2 日 目	□6/15 (日) 下北会場：むつグランドホテル むつ市大字田名部字下道4	12:00-12:30 「あおもり食命人」の 活動状況について	事務局
		12:30-13:30 研修③ バランスの良い食事	青森県栄養士会
	□6/16 (月) 上北会場：東北町中央公民館 上北郡東北町字膳前 48	13:45-15:45 研修④ いのちを支える食を考える	土井善晴 氏 (料理研究家・ フードプロデューサー)
		15:45-16:00 事務連絡	事務局
3 日 目	下 北 会 場  □6/28 (土) ：プラザホテルむつ むつ市下北町 2-46	12:00-14:00 研修⑤ こどもの健全な好みを育てる 食生活	伏木亨 氏 (京都大学大学院農学研究科 教授)
		14:10-15:00 特別講座 本物のダシを学ぶ	高橋拓児 氏 (日本料理「木乃婦」三代目)
	□7/6 (日) ：むつグランドホテル むつ市大字田名部字下道4	12:00-14:00 研修⑥ アレルギーと食・環境	角田和彦 氏 (かくだこども&アレルギー クリニック 院長)
		14:00-14:10 (課題1) 4日目の相互演習で使用するメニュープラン作成 についての説明	
	上 北 会 場  □6/29 (日) ：東北町中央公民館 上北郡東北町字膳前 48	12:00-14:00 研修⑤ こどもの健全な好みを育てる 食生活	伏木亨 氏 (京都大学大学院農学研究科 教授)
		14:10-16:10 研修⑥ アレルギーと食・環境	角田和彦 氏 (かくだこども&アレルギー クリニック 院長)
16:10-16:20 (課題1) 4日目の相互演習で使用するメニュープラン作成 についての説明			
4 日 目	□7/13 (日) 上北会場 (東北町中央公民館) 上北郡東北町字膳前 48	12:00-15:20 相互演習： メニュープラン作成	(アドバイザー) 青森県栄養士会
	□7/20 (日) 下北会場 (むつグランドホテル) むつ市大字田名部字下道4	15:20-15:30 (課題2) 相互演習を踏まえたメニュープランの見直し・ 作成についての説明	

※注意 昼食時間はとっておりませんので、昼食をすませてから会場にお越しください。  
(全日程共通)

## 《講師概略》

### 研修① 講師：渡邊 昌（わたなべ しょう）氏



1941年平城生まれ。医学博士。

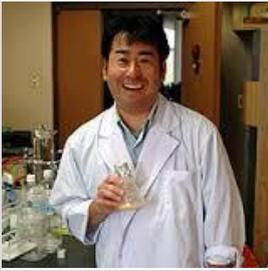
慶應大学医学部卒。国立がんセンター研究所疫学部長、東京農業大学教授、国立健康・栄養研究所理事長などを歴任。元厚生科学審議会委員、内閣府食育推進評価専門委員会前座長、食品機能表示協議会理事長、2013年第8回アジア太平洋臨床栄養学会（APCCN）会長などを務める。

現在は生命科学振興会（湯川秀樹、武見太郎、佐藤栄作などが設立）理事長。

NPO 法人日本総合医学会会長。

「食事でがんは防げる」「糖尿病は薬なしで治せる」「栄養学原論」など著書多数。

### 研修② 講師：金内 誠（かなうち まこと）氏



宮城大学食産業学部フードビジネス学科准教授。

専門は発酵化学、微生物学。酵母、微生物、乳酸菌、発酵、醸造をキーワードに発酵食品・醸造品の現状やその製造方法について納豆、チーズ、ヨーグルト、各種醸造品（酒、酢、しょうゆ）等の講義や、発酵食品・醸造品の栄養性・機能性に関する研究を同大学他にて実施。

近著に『すべてがわかる！「発酵食品」事典』（小泉武夫、金内誠、館野真千子 監修）がある。

### 研修④ 講師：土井 善晴（どい よしはる）氏



料理研究家、フードプロデューサー。

日本の家庭料理の第一人者として知られる土井勝の次男として生まれる。

スイス、フランスでフランス料理を、大阪の日本料理店で日本料理を修業。

92年に「土井善晴おいしいもの研究所」を設立。テレビや雑誌で料理を指導するほか、レストランや日本料理店のレストランシステム、商品開発、人材育成なども手掛ける。

早稲田大学文化構想学部非常勤講師として学生に食文化を伝えるなど、活動は多彩。現在、NHK 教育「きょうの料理」のほかテレビ朝日系「おかずのクッキング」等に出演・講師を務めている。

「土井善晴のレシピ100」「土井善晴さんちの名もないおかず手帖」など、著書多数。

研修⑤講師：伏木 亨（ふしき とおる）氏



京都大学大学院農学研究科教授。食品・栄養を中心としておいしさの脳科学、自律神経と食品・香辛料の生理機能などの研究を行っている。動物実験を中心として、舌での脂肪の受容に関わる機構を研究している。おいしさや満足感、執着、嫌悪感などを栄養生理学的側面や脳科学的側面から解析を進めているほか、個別の食材、特に、脂肪やダシ、酒類のおいしさについて、これらがどのようなメカニズムで受諾性を高めるのかを研究している。「味覚と嗜好のサイエンス」「人間は脳で食べている」など、著書多数。

特別講座講師：高橋 拓児（たかはし たくじ）氏



昭和43年京都生まれ。NPO法人日本料理アカデミー海外事業副委員長。大学卒業後「吉兆」で修業、日本料理の神髄を学ぶ。伝統的な日本料理を基本としながらも、フランス料理や分子化学の理論など最新の技法を積極的に取り入れた新しいスタイルの日本料理は、業界を代表する若手シェフとしてマスコミも注目。また、シニアソムリエや利酒師の資格を持ち、酒はもちろんワインにも造詣が深い。NHK「きょうの料理」に出演するほか、現在は京都大学大学院農学研究科で日本料理を科学的に研究している。

研修⑥講師：角田 和彦（かくた かずひこ）氏



1953年静岡県生まれ。東北大学医学部卒。坂総合病院外科、内科、小児科勤務を経て、1984年から1986年まで東北大学医学部小児科循環器に所属し、1986年より坂総合病院小児科勤務。2004年10月にかくたこども&アレルギークリニックを開業し現在に至る。専門はアレルギー、臨床環境医学、小児循環器。2004年4月より厚生省平成12-14年度厚生科学研究費補助金(生活安全総合研究事業)「シックハウス症候群の病態解明、診断治療法に関する研究」(主任研究者 石川哲)に参加、2003年4月から厚生労働科学研究費補助金(がん予防等健康科学総合研究事業)「微量化学物質によるシックハウス症候群の病態解明、診断・治療対策に関する研究」(主任研究者 石川哲)に参加。「アレルギーっ子の生活百科」「角田こども&アレルギークリニックのやさしいレシピ」など著書多数。

# 第三期 **あおもり食命人** 育成研修 **参加申込書**

郵送またはFAXにてお申し込みください。 **締切日：5月15日（木）必着！**  
 なお、FAXの場合は、この面を送信してください。  
 <FAX番号> 017-734-8086

- ※ 参加する研修月日を○で囲んでください。会場は同一でなくても構いません。
- ※ 下北会場については、1～3日目まで一般の方も受講できます。

	下北会場（むつ市）	上北会場（東北町）
1日目	5/22（木）	5/23（金）
2日目	6/15（日）	6/16（月）
3日目	6/28（土）及び 7/6（日） ※2日間は別内容の講義です。 （カリキュラム参照）	6/29（日）
4日目	7/20（日）	7/13（日）

参加者名（同じ所属で複数名いる場合は、まとめて記載してください。）	ふりがな
勤務先または所属団体名等	
業種（あてはまるものに○）	外食・中食・給食・流通・食育関係者 ・行政・一般 ・その他（ ）
住所 または 会社所在地 ※どちらかに○してください	〒
電話・FAX・メールアドレス	
「あおもり食命人」の登録	登録を目指す ・ 研修の聴講のみ
H25年度の受講状況 （あてはまるものに○）	受講していない 第一期（1日目・2日目・3日目・4日目） 第二期（1日目・2日目・3日目・4日目）

※記載された個人情報を、記載者本人の承諾無く第三者に提供・開示することはありません。