

第四期 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。



【ステップ1】

受講無料

あおもり食命人育成研修を受講する

【ステップ2】

勤務先の飲食店等で
「いのちを支える食」メニューづくり

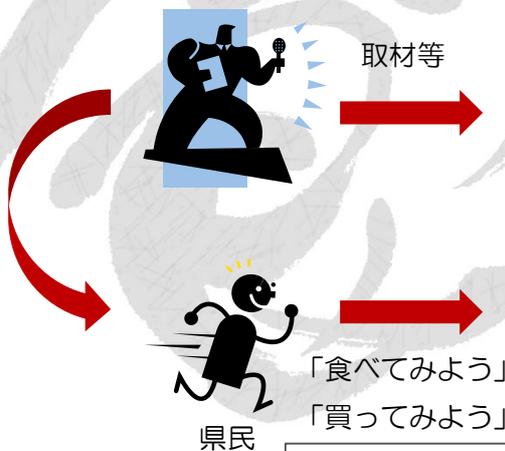
【ステップ3】

事務局へ「あおもり食命人」登録申請
→「あおもり食命人」誕生！

【ステップ4】

- ・「いのちを支える食」を店舗で提供
- ・「あおもり食命人」のいる店
ロゴ表示により他店と差別化
- ・フェア等への参加・イベントへの出展（一部県負担）

各種メディアで
積極的にPR



健康的な食生活がしやすい環境へ！

受講対象者：外食・中食・流通・食育関係者・行政等

（中南・西北会場のみ3日目まで一般受講可能です）

※「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。

※第一期～第三期の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 **8月22日（金）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、ご連絡を差し上げます。）

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

第四期 **あおもり食命人** 育成研修 カリキュラム

日程		研修内容	講師予定者
1 日 目	中南・西北会場 □9/1 (月) プラザリュウ五所川原 (五所川原市難田181-2)	10:00-10:20 事業説明等	事務局
		10:20-12:10 研修① 「医・食・農を考える」	渡邊昌氏 (日本総合医学会 会長)
		12:10-13:00 昼 休憩	
		13:00-15:00 食フェア記念講演 「和食の推進と安全・安心」	小泉武夫氏 (東京農業大学 名誉教授)
	15:10-17:00 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)	
	三八会場 □9/2 (火) ユートリー (八戸市一番町1-9-22)	13:00-13:10 事業説明	事務局
13:10-15:00 研修① 「医・食・農を考える」		渡邊昌氏 (日本総合医学会 会長)	
15:10-17:00 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	□9/21 (日) 中南・西北会場： 東北女子短期大学 (弘前市上瓦ヶ町25) □9/22 (月) 三八会場：ユートリー (八戸市一番町1-9-22)	13:00-13:30 『あおもり食命人』の 活動状況について	事務局
		13:30-14:30 研修③ 「バランスの良い食事」	青森県栄養士会
		14:45-16:45 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)
		16:45-17:00 事務連絡	事務局

あおもり食命人の食フェア第3弾 記念講演

「和食の推進と安全・安心」 講師：小泉武夫氏 (東京農業大学名誉教授)

平成26年9月1日(月) 会場：プラザリュウ五所川原

<小泉武夫氏 プロフィール>

1943年福島県の酒造家に生まれる。農学博士。専攻は醸造学・発酵学・食文化論。世界各国の珍味・妙味を味わう「食の冒険家」としても知られ、食に関する著作は120冊超。現在、鹿児島大学、琉球大学、広島大学などで客員教授を務める。「食の世界遺産」登録に向けた検討委員会委員(農水省大臣官房)をはじめ、食に関わる様々な活動を展開し、和食の魅力を広く伝える。NPO法人発酵文化推進機構理事長。



→研修3・4日目のカリキュラムは裏面へ!

日程		研修内容	講師予定者
3 日 目 【1】	□9/27 (土) 三八会場：ユートリー (八戸市一番町1-9-22)	13:00-15:00 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)
	□9/28 (日) 中南・西北会場： ホテルサンルート五所川原 (五所川原市布屋町25)		
3 日 目 【2】	□10/5 (日) 三八会場：ユートリー (八戸市一番町1-9-22)	13:00-15:00 研修⑥ 「アレルギーと食・環境」	角田和彦氏 (かきたこども&アレルギークリニック 院長)
	□10/12 (日) 中南・西北会場： 弘前文化センター (弘前市下白銀町19-4)	15:00-15:10 (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	
4 日 目	□10/26 (日) 中南・西北会場： 弘前文化センター (弘前市下白銀町19-4)	13:00-16:20 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
	□10/27 (月) 三八会場：ユートリー (八戸市一番町1-9-22)	16:20-16:30 (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①】研修3日目は【1】(内容：研修⑤)と【2】(内容：研修⑥)に分かれています。あおもり食命人として登録を受けるためには、【1】【2】両方の受講が必要です。ご注意ください！

【注意②】研修1日目の中南・西北会場については、昼休憩時間をとっておりますが、その他研修日及び研修会場につきましては昼食時間を設けておりませんので、昼食をすませてから会場にお越しください。

【注意③】駐車場について

＜中南・西北会場＞

プラザリュウ五所川原：150台収容無料駐車場あり。

東北女子短期大学：大学構内に無料駐車場あり。

ホテルサンルート五所川原：40台収容無料駐車場あり。

弘前文化センター：110台収容有料駐車場あり。(100円/30分 最初の1時間は無料)

＜三八会場＞

八戸駅前駐車場(ユートリー隣)：418台収容有料駐車場あり。

(3時間を超えて利用する場合に使用可能な割引券あり)

※各会場の駐車場が満車の場合は、最寄りの有料駐車場等をご利用ください。

【お問い合わせ先】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

☎ (017) 734-9354 fax (017) 734-8086

E-mail syokumeijin@pref.aomori.lg.jp

《講師概略》

食フェア記念講演 講師：小泉 武夫（こいずみ たけお）氏



1943年福島県の酒造家に生まれる。農学博士。専攻は醸造学・発酵学・食文化論。東京農業大学名誉教授のほか、鹿児島大学、琉球大学、広島大学などで客員教授を務める。「食の世界遺産」登録に向けた検討委員会委員（農水省大臣官房）をはじめ、国や各自治体など行政機関での食に関するアドバイザーを多数兼任している。NPO法人発酵文化推進機構理事長。

世界各国の珍味・妙味を味わう「食の冒険家」としても知られる。

「すごい和食」「いのちと心のごはん学」「小泉武夫のミラクル食文化論」など、食に関する著作は単著129冊、共著22冊を数える（平成25年12月時点）。

研修① 講師：渡邊 昌（わたなべ しょう）氏



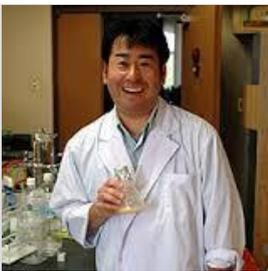
1941年平壤生まれ。医学博士。

慶應義塾大学医学部卒。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。

現在は公益社団法人生命科学振興会（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、舘野真千子 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。1992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」「土井善晴の懐かしごはん」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。2014年に栄養化学研究の功績により紫綬褒章を受章。

「味覚と嗜好のサイエンス」「おいしさを科学する」「人間は脳で食べている」など、著書多数。

研修⑥ 講師：角田 和彦（かくた かずひこ）氏



東北大学医学部を卒業後、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。

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）に参加するほか、全国各地で講演を行う。

「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。

第四期 **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：8月22日（金）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。
- ※ 中南・西北会場については、1～3日目【1】【2】まで一般の方も受講できます。

	中南・西北会場	三八会場
1日目	9/1（月）	9/2（火）
2日目	9/21（日）	9/22（月）
3日目【1】	9/28（日）	9/27（土）
3日目【2】	10/12（日）	10/5（日）
4日目	10/26（日）	10/27（月）

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
これまでの受講状況 （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） 第三期（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。