

第五期 **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
旬の食材を活かした、健康に配慮した食事(=「いのちを支える食」)を、
飲食店、弁当・惣菜店、スーパー、給食などで提供する人です。

県では、県民の健康的な食生活を後押しするため、
店舗等で健康に配慮した食を提供する外食・中食事業者
「あおもり食命人」を育成する研修「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。ぜひご参加ください!

受講無料



① あおもり食命人育成研修を受講する

➡ ②事務局へ登録申請→「あおもり食命人」に!

➡ ③「いのちを支える食」を各店舗・施設等で提供

<食命人にとってのメリット>

- ・食命人ロゴを提示することで他店と差別化
(他県から食命人ロゴを目指して来店する方もいます!)
- ・食命人対象の勉強会に参加できる
(食命人同士の「つながり」が生まれます!)

<「食べる人」にとってのメリット>

- ・「いのちを支える食」を食べて、心と体が元気に

健康的な食生活がしやすい青森県に!

受講対象者: **“食” “健康” “あおもり食命人” に興味がある方**

※過去に研修を受講した方も聴講できます。

※特定の講義を単発で受講することもできます。

※なお、「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(外食・中食・給食関係者)に限ります。

定 員: **200名**

※「あおもり食命人」への登録を検討されている方(外食・中食・給食業務の方)を優先させていただきます。

申込み方法: **参加申込書をFAX・郵送もしくはメールでお申込みください。**

※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。

申込み締切: **6月1日(月)**

あおもり食命人の最新情報は **Facebook あおもり食命人** で検索!

第五期 **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	6月7日(日)	13:00-13:10 事業説明	事業担当者
		13:10-15:00 「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	6月14日(日)	13:00-13:30 『あおもり食命人』の 活動状況について」	事業担当者
		13:30-15:30 「医・食・農を考える」	渡邊昌 氏 (日本総合医学会 会長)
3	6月21日(日)	13:00-14:00 「バランスの良い食事」	青森県栄養士会
		14:10-16:10 「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)
4	7月5日(日)	13:00-15:00 「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)
5	7月12日(日)	13:00-15:00 「こどもの健全な好みを育てる 食生活」	伏木亨 氏 (龍谷大学農学部教授)
		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	
日程		研修内容	研修サポート
6	7月26日(日)	13:00-16:20 相互演習： メニュープラン作成	青森県栄養士会 あおもり食命人
		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	

【研修会場】青森国際ホテル(青森市新町1-6-18) ※青森駅から徒歩5分
研修会場には立体駐車場(大型30台、中型30台)及び屋外駐車場(10台)が
ありますが、台数に限りがありますので、なるべく公共交通機関をご利用ください。

【お問い合わせ・お申込先】

青森県農林水産部 食の安全・安心推進課
あおもり食命人自立活動支援事業担当 藤田・藤村
〒030-8570 青森市長島1-1-1
電話:(017) 734-9354 / FAX:(017) 734-8086
E-mail syokumeijin@pref.aomori.lg.jp

《講師概略》

「発酵食と健康の関係」 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、栄養性・機能性に関する研究を行う。

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。

「医・食・農を考える」 講師：渡邊 昌（わたなべ しょう）氏



1941年平壤生まれ。医学博士。NPO 法人日本総合医学会会長。

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。公益社団法人生命科学振興会理事長。

「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。

「いのちを支える食を考える」 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。

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。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。

「土井善晴のレシピ100」「土井善晴の懐かしごはん」など著書多数。

「アレルギーと食・環境」 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。1986年より坂総合病院小児科勤務。2004年にかくたこども&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。

「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。

「子どもの健全な好みを育てる食生活」 講師：伏木 亨（ふしき とおる）氏



龍谷大学農学部食品栄養学科教授。

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。脂肪やダシ、酒類等のおいしさや満足感、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。

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」等著書多数。

第五期 **あおもり食命人** 育成研修 **参加申込書**

FAXまたは郵送にてお申し込みください。締切日：6月1日（月）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

※ 参加する研修番号を○で囲んでください。

研修番号	実施日と講義テーマ
1	6/7（日）「発酵食と健康」
2	6/14（日）「医・食・農を考える」
3	6/21（日）「バランスのよい食事」 「いのちを支える食を考える」
4	7/5（日）「アレルギーと食・環境」
5	7/12（日）「子どもの健全な好みを育てる食生活」
6	7/26（日）メニュープランニング

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○をしてください	〒
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） 第四期（1日目・2日目・3日目①・3日目②・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。