

# 健康と食の安全・安心の問題を考えよう



開催日時：平成23年4月23日(土) 13:00~16:20

場所：鈴鹿医療科学大学 JART 記念館 100年記念ホール  
〒510-0293 鈴鹿市岸岡町 1001-1 (近鉄千代崎駅より徒歩13分)  
(駐車場がございますからお車でのご来場が可能です)

参加費：無料

## 演 題

13:00 ~ 13:50

### 1gの食塩でできるおいしい料理

鈴鹿医療科学大学 野呂 昌子先生

健康食の基本の一つは減塩から、でも減塩食ってまずい？ その常識を覆すおいしい減塩料理の作り方のあれこれをお話ししていただきます。

13:50 ~ 14:30

### もっと気付こう鈴鹿の食の魅力！

食理学者 米川 泰正先生

鈴鹿には山あり、海あり様々な気候風土の中にあって、とても良い食材に出会える街です。健康づくりの基にもなる、春ならではの鈴鹿の食材と料理の話題をお届けします。

14:50 ~ 15:30

### 放射線被ばくと食品の安全

鈴鹿医療科学大学 長村 洋一先生

この講座でお話しいただいた唐木英明教授が、先日東京で「放射能汚染と食品の安全についての情報交換会」を開催されました。そこに出席し得られました情報を皆様にお伝えし、わかりにくい放射線の正当な怖がり方をお伝えするとともに、もし、近くの原因で事故があったときに知っておくべきこと、さらには我々が風評被害の加害者とならないために知っておくべき重要なお知らせをさせていただきます。

15:30 ~ 16:20

### アドバイザースタッフからの一言

今回から厚生労働省科学研究費による「食品の安心・安全確保推進事業の一環」として健康食品管理士、栄養情報担当者、食品保健指導士等のアドバイザースタッフが食と健康に関するコメントと皆様がお抱えの問題に専門的な観点からご相談に応じます。

主催：鈴鹿医療科学大学保健衛生学部 医療栄養学科

お問い合わせ先：鈴鹿医療科学大学 (千代崎キャンパス) 庶務課

Tel 059-383-8991 Fax 059-383-9666 e-mail: [homepage@suzuka-u.ac.jp](mailto:homepage@suzuka-u.ac.jp)

本講座のアンケート調査等の一部は厚生労働省科学研究費補助金によって行われています。