

大豆のはたらき in 東京ー食を通して健やかな人生をー

日時:2026 年 10 月 23 日(金) 午後1時~午後4時 (WEB 配信あり) (聴講無料)

会場:日経ホール

〒100-8066 東京都千代田区大手町1丁目3-7 日経ビル3階

アクセス 地下鉄「大手町駅」(東京メトロ各線/都営三田線)下車 C2b 出口直結

1. 大豆はまだまだ、おいしくなる — 風味科学の最前線 —

静岡県立大学 准教授 伊藤 圭祐

大豆は、味噌や醤油などの発酵食品を通じて日本の食文化を支えてきた重要な食材であり、うま味やコク、豊かな香りなどの魅力的な風味を有しています。これらのおいしさは、発酵や加熱などによって引き出され、多様な大豆加工食品として発展してきました。本講演では、大豆のもつ“おいしさ”を整理し、その仕組みを風味科学の視点から分かりやすく解説します。さらに、大豆成分の特徴をどのように制御することで新たなおいしさを創出できるのか、家庭での調理にも応用できる、具体的な風味設計の考え方についても紹介します。

2. 食卓風景に関する一考察 — 属人器について —

聖徳大学 兼任教員 今井 悦子

食事のとき各人が使う食器のうち、常に使う人が決まっているものを属人器といい、銘々膳から共用膳への移行に伴って実現、また木椀から陶製碗への変換もその成立に大きく関わったと考えられています(佐原 1983 年)。食器の属人性は低下してきているともいわれますが、そもそも属人器の実態に関する客観的データはありませんでした。そこで私は 2000-2001 年にかけて全国の 6 地域を選んで属人器の実態とその意識に関する調査を行いました。その当時の各属人器の割合と地域差、また属人器に対する意識についてご報告致します。

皆様のご家庭では、箸は？飯碗は？属人器でしょうか？

3. 骨の健康を守る大豆のチカラ

東京農業大学 副学長 上原 万里子

日本は平均寿命が長い一方、日常生活を自立して送れる「健康寿命」との差は、男女ともに約 10 年の隔たりがあります。せっかく長生きしても、健康に暮らせなければ生活の質 (QOL) は低下してしまいます。運動器の障害はロコモティブシンドローム (ロコモ) と呼ばれ、その予防には骨や筋肉の健康をいかに維持するかが重要です。大豆には骨や筋肉の健康を支える成分が含まれ、ロコモに有効な成分は、メタボの予防にも有効であることが知られています。本講演では、特に骨に良い成分に焦点を当てながら、大豆が持つ力についてご紹介いたします。

主 催 公益財団法人不二たん白質研究振興財団 運営委員長 東京大学大学院 特任教授 佐藤 隆一郎

後 援 文部科学省、農林水産省、東京都、(一社)栄養改善普及会、(一社)日本育種学会、
(NPO)日本栄養改善学会、(公社)日本栄養士会、(公社)東京都栄養士会、
(公社)日本栄養・食糧学会、(一社)日本家政学会、(公社)日本食品科学工学会、
(一社)日本植物蛋白食品協会、(一社)日本調理科学会、(公社)日本農芸化学会

☆聴講のお申込みは・・・郵便番号・住所・お名前・電話番号を明記の上、ハガキ、右下の二次元コード、または当財団ホームページの申し込みフォームよりお申し込みください。会場への入場者数 400 名を予定、来場希望者には聴講券をお送りいたします。Web にて参加をご希望の方には後日、Zoom 招待 URL をお送りいたします。

☆お送り頂いた皆様の個人情報は本講演会のご案内のみに使用いたします☆

★お申込受付は 2026 年 10 月 5 日(月) 必着とさせていただきます★

☆後日 Web でのアーカイブ公開も予定しております。詳細は決まり次第、ホームページでお知らせします。

お問い合わせは 公益財団法人 不二たん白質研究振興財団 担当:井上・橘・和根崎

〒598-0061 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 TEL・072-463-1764

ホームページ <https://www.fujifoundation.or.jp/lecture/>

