東北大学・読売新聞社共同プロジェクト

市民のためのサイエンス講座

■主催：東北大学　読売新聞東京本社

第2回　食の効能を科学する。「食べものが拓く無限の可能性」

最先端の科学が証明する 医食同源。

■日時：2007年10月17日(水)午後1時開会
午後0時30分開場(午後4時30分終了予定)　定員200名

■場所：せんだいメディアテーク1階オープンスクエア
仙台市青葉区春日町2-1　TEL 022-713-3171

■入場無料　※下記要領でお申し込みください。お申し込み多数の場合抽選となります。

東北大学創立百周年を記念し、読売新聞東京本社との共催で、東北大学の研究成果を市民の皆様にわかりやすく学んでいただく市民フォーラムを3回シリーズで開催します。

第2回のテーマは『食』です。それぞれ40分の講演のあと、質疑応答タイムがあります。

講座1「健康長寿の食生活」

東北大大学院医学系研究科教授
辻 一郎　TSUJI Ichiro

認知症や要介護の発生を予防するためには、どのような食事をとればいいのでしょう。最近の研究で、魚類に多く含まれる多価不飽和脂肪酸や少量のアルコール摂取（特にワイン）には認知症を予防する効果が、そして緑茶には脳梗塞などを予防する効果が期待されています。歯周病の予防やよくかむことが、動脈硬化や認知症を予防する可能性も分かってきました。これらの研究成果から、健康長寿のための食生活を考えます。

【講師略歴】
東北大医学部卒。米国ジョンズ・ホプキンズ大に留学後、東北大医学部公衆衛生学講座の講師、助教授を経て、2002年から現職。著書に「のばそう健康寿命」（岩波アクティブ新書）など。

講座2「お米やホヤの健康成分」

東北大大学院農学研究科教授
宮沢 陽夫　MIYAZAWA Teruo

健康に老いるためには、日頃食べている食品の成分が重要です。私たちは、食品成分ががらだの中でどう働いているか、最先端の分析機器と生化学的手法を利用して、分子・細胞・個体レベルで研究しています。講演では基礎研究の成果とともに、お米やホヤなど、産学官研究（地域農水産物を活用したスマートエイジングのための高機能食品の開発）を通じて見出してきた機能性食材について紹介します。

【講師略歴】
東北大大学院農学研究科博士課程修了。同大助手、助教授などを経て、1998年から現職。日本栄養・食糧学会副会長、日本農芸化学会理事などを務める。専門は食品学、栄養化学、分析化学。

講座3「海の恵みから得る健康」

東北大大学院農学研究科教授
佐藤 実　SATO Minoru

私たちは海から食料だけでなく、化粧品や医薬品の原料、憩いの場など様々な恵みを受けています。食料としての魚介類に注目すると、DHAやEPAなどの脂質成分やタウリンなどのエキス成分のように、陸上の動植物にはあまり見られない健康に良い成分が豊富に含まれています。講演では、魚介類に元々含まれる健康に良い成分と、手を加えて新たに作り出す良い成分を紹介します。

【講師略歴】
東北大農学部卒。日清食品中央研究所、北里大水産学部助教授などを経て、1990年から東北大農学部助教授。1999年から現職。日本水産学会理事、上海水産大顧問教授、宮城県水産加工品品評会委員長などを務める。

■お申し込み方法
「希望回・住所・氏名・職業・年齢・電話番号」を明記し、ハガキかFAXでお申し込み下さい。
折り返し入場整理券を郵送します。

○ハガキ宛先　〒980-0021　仙台市青葉区中央2-3-6 読売仙台ビル3階
読売新聞東北総局　「市民のためのサイエンス講座」係

○FAX送付先　022-222-8386

■お申し込み締切　10月7日(日)消印有効

■お問い合わせ　読売新聞東北総局　TEL 022-222-4121

第3回予告　夢みた未来はすぐそこに。「生命、宇宙、ロボットの科学で未来を拓く」

■日時　2007年11月18日(日)
午後1時開演

■場所　仙台市科学館2階特別展示室

■主な対象　中高生

【講師予定】
小菅一弘・東北大大学院工学研究科教授
千葉聡・東北大大学院生命科学研究科准教授
小野高幸・東北大大学院理学研究科教授