



2019年1月15日
大阪市立大学

#長寿 #日韓発酵食品 #ダイエット
#レギュラー奪取弁当 #日本料理の真髓

食生活を科学する！ 生活科学シンポジウムを開催します

大阪市立大学生活科学研究科は2019年3月16日（土）、本学杉本キャンパス 学術情報総合センター1階 文化交流室において、下記のとおり「食生活を科学する」というテーマのもと、シンポジウムを開催します。本学生活科学研究科 食・健康科学の教員が、各視点からの切り口で、食生活に関する課題を科学的に考えます。また、本学卒業生の芥川賞作家、開高健氏の釣り紀行『オーパ!』の旅に同行され、同氏の料理番と言われた谷口 博之氏を講師に迎え、特別講演を行います。

ぜひ皆さまに広くご周知いただき、ご取材についてご検討いただきますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

記

- 1 日 時 2019年3月16日（土）13:30~16:45（開場13:00）
- 2 場 所 大阪市立大学 杉本キャンパス 学術情報総合センター1階 文化交流室
（JR 阪和線「杉本町（大阪市立大学前）」駅下車 徒歩5分）
- 3 内 容
 - 【研究科長挨拶】岡田 進一（生活科学研究科長 教授）
 - 【教育講演①】 「長寿と食事の関係を科学する：長生き線虫さんの食生活」
中台 枝里子（生活科学研究科 准教授）
 - 【教育講演②】 「日韓の食生活を支える発酵食品を科学する：あなたの健康を守る微小な生き物たち」
金 東浩（生活科学研究科 准教授）
 - 【教育講演③】 「ダイエットを科学する：あなたの選んだダイエット、大丈夫？」
安井 洋子（生活科学研究科 准教授）
 - 【教育講演④】 「アスリートの食生活を科学する：このお弁当でレギュラー奪取！」
上田 由喜子（生活科学研究科 准教授）
 - 【特別講演】 「日本料理を科学する：
伝説の釣り・食紀行 『オーパ!』（開高健著）の調理担当者が語る日本料理の真髓」
谷口 博之氏（元 辻調理師専門学校 日本料理特任教授）
- 4 参加費 無料
- 5 事前予約 不要
- 6 対 象 どなたでも

【本件に関するお問い合わせ先】

生活科学研究科 教務担当
TEL：06-6605-2800
問い合わせ可能時間（平日9時~17時）

【取材に関するお問い合わせ先】

大阪市立大学 広報室 担当：山口
TEL：06-6605-3411
E-mail：t-koho@ado.osaka-cu.ac.jp



生活科学シンポジウム

食生活を科学する

2019. 3月16日(土) 13:30~16:45 開場13:00

申込不要

入場無料

[主催] ▶▶▶ 大阪市立大学大学院 生活科学研究科

[会場] ▶▶▶ 大阪市立大学 学術情報総合センター 1階 文化交流室

挨拶 ▶▶▶ 岡田 進一 教授(生活科学研究科長)

教育講演 ▶▶▶ 13:35~15:35 司会 : 由田 克士 教授

- 長寿と食事の関係を科学する:長生き線虫さんの食生活
中台 枝里子 准教授 (食・健康科学講座 食品生体防御学)
- 日韓の食生活を支える発酵食品を科学する:あなたの健康を守る微小な生き物たち
金 東浩 准教授 (食・健康科学講座 生体機能学)
- ダイエットを科学する:あなたの選んだダイエット、大丈夫？
安井 洋子 准教授 (食・健康科学講座 臨床栄養学)
- アスリートの食生活を科学する:このお弁当でレギュラー奪取！
上田 由喜子 准教授 (食・健康科学講座 給食経営管理論)

特別講演 ▶▶▶ 15:45~16:45 司会 : 羽生 大記 教授

日本料理を科学する:伝説の釣り・食紀行 オーパ！(開高健著)
調理担当者が語る日本料理の真髄

講師

谷口 博之 元 辻調理師専門学校 日本料理特任教授

<https://www.life.osaka-cu.ac.jp/>

主催 大阪市立大学大学院 生活科学研究科
〒558-8585 大阪市住吉区杉本3-3-138



本シンポジウムは、SDG'sの活動にもかかわっております。