

東洋大学 食環境科学部 シンポジウム

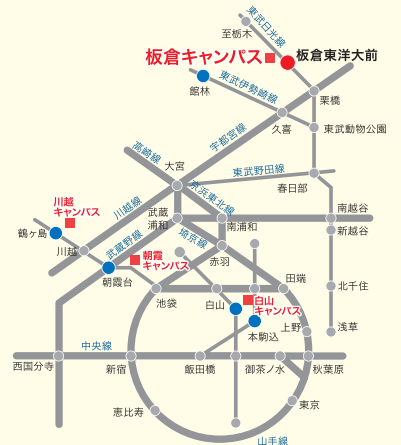
開設
記念

2013.6.14 Fri
13:15~16:40 無料
東洋大学板倉キャンパス

交通案内図



電車で：東武日光線「板倉東洋大前」駅下車
徒歩10分
車で：国道354号線を東（古河方面）へ
「小保呂交差点」を左折



●大宮から 44分 大宮→栗橋→板倉東洋大前
●春日部から26分 春日部→板倉東洋大前
●北千住から48分 北千住→板倉東洋大前
●栃木から 15分 栃木→板倉東洋大前

東洋大学 板倉事務部教学課

申込先

参加希望の方は住所・氏名・電話番号を明記の上
FAX・メールでお申し込みください。

〒374-0193

群馬県邑楽郡板倉町京野1-1-1

TEL:0276-82-9171

FAX:0276-82-9801

E-Mail: mlitakyougaku@toyo.jp

http://www.toyo.ac.jp/site/fils

お車で越しの際は、
学生駐車場をご利用
ください

●会場：1102教室●

13:15~13:20

挨拶

食環境科学部 学部長 林 清

13:20~14:05

特別講演

「スポーツ栄養学の歴史と現状」

人間総合科学大学 人間科学部 教授
小林 修平 氏

14:05~14:50

特別講演

「ポリフェノールと動脈硬化に関する
最近の話題」

お茶の水女子大学 人間文化創成科学研究科 教授
近藤 和雄 氏

15:10~15:40

講演

「ビタミンE類の機能性に立脚した新たな
がん予防・治療の可能性」

食環境科学部 食環境科学科 教授
矢野 友啓

15:40~16:10

講演

「微量元素と栄養
～亜鉛と健康のかかわり」

食環境科学部 健康栄養学科 教授
澤田 孝子

16:10~16:40

講演

「食糧問題の解決へ向けたこれからの
イネ育種」

生命科学部 生命科学科 准教授
廣津 直樹

主催：東洋大学食環境科学部・生命科学部

後援：群馬県／館林市／板倉町

食環境科学部開設記念シンポジウム

ご挨拶



食環境科学部

学部長 林 清

1997年に創設した生命科学部は、当初は生命科学科のみでスタートしました。2009年にはバイオテクノロジー領域への重要度が高まり、応用生物科学科と食環境科学科を創設し3学科としました。そして、2013年には、新たに「健康栄養学科」を新設し、生命科学部から分離した食環境科学科とともに、2学科で構成される「食環境科学部」を創設しました。

「食」は、人が健康に生きていくための基本中の基本です。人の成長と健康管理、そして生命維持に最も深くかかわるのが「食」です。少子高齢化を迎えている現代日本社会の問題を解決するための研究や、注目が高まるアスリートと食事・栄養の関係への科学的なアプローチなど食環境科学部では、いのちの根源を探る「生命科学」をベースに、安全・安心、食品開発、栄養など「食」の知識を総合的、科学的に修得します。また、専門知識と技術の修得のみならず、哲学や倫理学など、東洋大学らしい学びも織り交ぜた全人的教育を展開し、これからの社会に貢献する「食」の真のプロフェッショナルを養成します。

今回、食環境科学部の開設を記念し、シンポジウムを開催いたします。食と健康の分野における指導的立場の研究者をお招きし、食品の科学的な役割や機能について講演していただくとともに、食環境科学部と生命科学部の研究・教育活動の一部をご紹介します講演も行います。

すなわち、特別講演として「スポーツ栄養学の歴史と現状」（人間総合科学大学 人間科学部 小林修平教授）、「ポリフェノールと動脈硬化に関する最近の話題」（お茶の水女子大学 人間文化創成科学研究科 近藤和雄教授）、引き続き東洋大学板倉キャンパスからの講演として「ビタミンE類の機能性に立脚した新たながん予防・治療の可能性」（東洋大学 食環境科学部 食環境科学科 矢野友啓教授）、「微量元素と栄養～亜鉛と健康のかかわり」（東洋大学 食環境科学部 健康栄養学科 澤田孝子教授）、「食糧問題の解決へ向けたこれからのイネ育種」（東洋大学 生命科学部 生命科学科 廣津直樹准教授）という構成です。

本シンポジウムでは、教育関係はもとより、高等学校生徒、さらには在学生にとって、「食」の重要性をあらためて考える機会となることを期待しています。皆様のご来聴をお待ちしています。

【特別講演】

スポーツ栄養学の歴史と現状

人間総合科学大学 人間科学部 小林 修平 氏

はるかギリシャ時代の古代オリンピックにおいて、すでに競技力を高める種々の食品が用いられたという記録がある。その後も身体活動を支える食べ物への関心は人々の間に受け伝えられたと思われるが、食を人体の生理科学としてとらえた栄養学が18世紀末に芽生えてからは、運動栄養学という流れで徐々にではあるが進展を見てきた。しかし、スポーツに特化された栄養学として本格的に研究されるようになったのはほとんど20世紀に入ってからといってよい。その代表的な成果は、筋肉のエネルギー源の動員機構の解明とともに、食事由来の糖質が持続的競技力へ寄与する、グリコーゲンローディングの役割解明であった。その後各種栄養素の機能が明らかになり、これらを適切に摂取することが、競技力確保に必須の条件であるという、実践的原理が解明され、今日に至っている。

最近、スポーツと食事との関係も、ホルモンや神経系による全身レベルの調節下にあつて、そのバランスの維持や、生体リズムに合致した栄養の摂取などの重要性が注目されてきており、とくにアスリートの栄養障害の防止という視点から新しい研究の切り口が開かれつつある。食品の機能性をめぐる研究の進歩もスポーツ栄養の新たな局面につながるものが期待され、スポーツ専門栄養士の実践活動の新たな展開と相まって、今後へのこの分野への期待が大きい。

【特別講演】

ポリフェノールと動脈硬化に関する最近の話題

お茶の水女子大学 人間文化創成科学研究科 近藤 和雄 氏

動脈硬化の発症には、高コレステロール血症が最も強い危険因子として知られているが、コレステロールの“量”に加えて、コレステロールを含むリポ蛋白の“質”の重要性がクローズアップされるようになった。このため、食事因子に関しても、酸化を抑制するポリフェノールを含む食品に注目が集まっていて、様々な報告からポリフェノールが動脈硬化に予防的に働くことを示す結果が得られて、抗酸化物を摂取することの重要性が現実のものとなっている。