

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 広報誌

CELERY

セロリ

2017.10
October
No.105





YAKUZEN EXPO 2017

開催報告

健やかな暮らしに向けて、これからの食を提案
多彩なプログラムを16,000人が満喫

「2006年日中薬膳・機能性食材博覧会」の開催から11年、食に関する国内外の環境変化を受け、更に進化した食と健康の博覧会「YAKUZEN EXPO 2017」を開催。薬膳科学研究所をもつ本学と20年以上にわたり学术交流協定を結ぶ中医学の権威、上海中医薬大学(中国、上海市)との共同主催にて実施しました。展示会場となった福岡国際センターは、68の企業・教育機関・自治体によるブース出展のほか、多彩なプログラムが実施され、シンポジウム会場と併せて3日間で16,000人以上の来場者で賑わいました。

「YAKUZEN EXPO 2017」開催概要

日 程 2017年9月1日(金)～3日(日)3日間／時間:10:00～17:00
会 場 福岡国際センター(展示会)及び福岡国際会議場(シンポジウム)
主 催 中村学園大学、上海中医薬大学

特別協賛

一般協賛 株式会社九電工、JAグループ福岡、株式会社ふくや

後 援 中華人民共和国駐福岡総領事館 経済産業省九州経済産業局 厚生労働省九州厚生局 農林水産省九州農政局 福岡県 福岡市 福岡県教育委員会 産業医科大学 福岡商工会議所 一般社団法人九州経済連合会 一般社団法人福岡中小企業経営者協会 九州電力株式会社 株式会社西日本シティ銀行 株式会社福岡銀行 西日本鉄道株式会社 西部ガス株式会社 株式会社九電工 九州旅客鉄道株式会社 株式会社西日本新聞社 株式会社ふくや 株式会社トーホー ロイヤルホールディングス株式会社 JAグループ福岡 福岡県食品産業協議会 一般社団法人福岡市私立幼稚園連盟 一般社団法人福岡市保育協会 公益社団法人福岡県栄養士会 公益社団法人福岡県医師会 一般社団法人福岡市医師会 一般社団法人福岡県歯科医師会 公益社団法人福岡県薬剤師会 公益社団法人福岡県看護協会 特定非営利活動法人日本栄養改善学会 日本食生活学会 一般社団法人日本食物繊維学会 公益社団法人日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部

来場者数 16,028名

9/1
9/2
9/3

展示会

会場／福岡国際センター

9月1日(金)福岡国際センター1階ロビーにて「YAKUZEN EXPO 2017」のオープニングセレモニーが行われました。主催者を代表して学校法人中村学園 中村量一理事長の挨拶に続き、来賓によるテープカットで幕をあげました。

展示会では「食の旅ゾーン」「ライフステージゾーン」「クッキングゾーン」「食のビジネスゾーン」「フードコートゾーン」の5つのゾーンに分かれて、展示をはじめ、セミナー、ワークショップ、料理ショーなど多彩なプログラムが実施され、連日大盛況となりました。



学校法人中村学園
中村 量一 理事長



「食のビジネスゾーン」では食を通して健康づくりに取り組む企業の注目商品が一堂に集結。



「ライフステージゾーン」では妊娠期・乳児期から老年期まで各世代別に食生活のポイントを提案。



上海中医药大学のブースでは、日本初公開の体質診断アプリ「魔法の鏡」が登場。舌の状態から体質パターンを判定。判定結果に応じた薬膳レシピも配布された。



「食の旅ゾーン」では人類の歴史と食との関わりを通して、薬膳の考えや100種類以上の薬膳の食材とその機能性を紹介。



「薬膳の食材」や「九州の薬膳」など、薬膳に対する先入観を覆す様々な展示が設けられた。

●展示会出展者一覧(50音順)

株式会社味の兵四郎、味の素株式会社、味の素冷凍食品株式会社、天草オリーブ園AVILO<株式会社九電工>、石井食品株式会社、一番食品株式会社、株式会社伊藤園、伊那食品工業株式会社、岩田産業株式会社、エスジーグリーンハウス株式会社、メディカルドライブフーズ株式会社、エスピー食品株式会社、エム・シーシー食品株式会社、オーケー食品工業株式会社、開聞山麓香料園&Minari、カゴメ株式会社、兼貞物産株式会社、株式会社Carna、キッコーマン食品株式会社、九州電力株式会社、九州薬用作物推進協議会、九電産業株式会社、キュービー株式会社、ケンコーマヨネーズ株式会社、上毛町、ココ・コーラボラズジャパングループ コカ・コーラウエスト株式会社、西部ガス株式会社、産業医科大学、JAおきなわ・株式会社クロックワーク コンソーシアム、株式会社J-オイルミルズ、株式会社真誠、ヤマキ株式会社、株式会社セッコー(農事組合法人豊の国耶馬台ぎのこセンター)、創作弁当 辻が花、太陽製粉株式会社、宝酒造株式会社、株式会社筑前町ファーマーズマーケットみなみの里、株式会社中華菜館五福、テーブルマーク株式会社、株式会社トーホー、トリゼンフーズ株式会社、中村調理製菓専門学校、株式会社西鉄シティホテル、西日本新聞社、日清オイログループ株式会社、日本製粉株式会社、ネスレ日本、ハイアットリージェンシー福岡、株式会社Biomaterial in Tokyo、株式会社VIPグローバル、株式会社ヒライ、農事組合法人福栄組合、学校法人福岡医療学院 福岡医療専門学校、公益財団法人 福岡観光コンベンションビューロー、福岡県バイオ産業拠点推進会議(久留米リサーチ・パーク)、福岡市農林水産局、株式会社ふくや、不二製油株式会社、北海道大学COI(Center Of Innovation)「食と健康の達人」拠点、マリンフード株式会社、丸善雄松堂株式会社、マルハニチロ株式会社、道の駅うきは、株式会社Mizkan、株式会社明治、森永乳業九州株式会社、ヤクルト、株式会社ヤヨイサンフーズ、株式会社ヨコオ、ラ カサ ディ ナオ(La casa di Nao)

9/1

開催記念シンポジウム

『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』

会場／福岡国際会議場 メインホール

開催記念シンポジウムでは、『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』をテーマに、上海中医药大学胡鴻毅副学長による特別講演が行われ、薬膳は経験則に基づく中医薬を基本としており、今後の更なる発展のためには科学的な追求が重要だと語られました。また、上海中医药大学中薬学院 楊柏樑教授と本学の薬膳科学研究所 所長 徳井 教孝教授によるシンポジウムでは、健康維持と促進における腸内環境の重要性について述べられ、専門的な最新の情報に参加者も熱心に聞き入っていました。



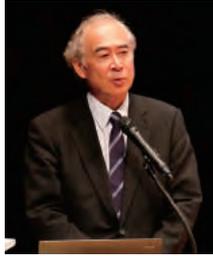
上海中医药大学中薬学院 楊柏樑 教授



上海中医药大学 胡鴻毅 副学長



栄養科学部 中野修治 教授



薬膳科学研究所所長 徳井 教孝 教授

PROGRAM

9/1 開催記念シンポジウム
『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』
座長／中村学園大学 教授 中野 修治

特別講演 中薬健康事業の国際的な発展およびそのニーズ
上海中医药大学副学長 教授 胡 鴻毅

シンポジウム 『YAKUZEN』と腸内環境
[シンポジスト] 上海中医药大学中薬学院 教授 楊 柏樑
中村学園大学 薬膳科学研究所所長・教授 徳井 教孝

9/2

市民公開講座

『日本の食文化と養生』

会場／福岡国際会議場 メインホール

市民公開講座では、『日本の食文化と養生』をテーマに講演がスタート。MIHOMUSEUM 熊倉功夫館長は世界に誇る和食のすばらしさや価値について、また、伊那食品工業株式会社 井上修代表取締役社長は寒天の歴史や効能、現在の活用例について解説されました。日本人に元々備わる潜在的な感覚、食習慣と、科学技術の進歩による新たな情報が紹介されました。



栄養科学部 三成 由美 教授



伊那食品工業株式会社 井上 修 代表取締役社長



MIHOMUSEUM 熊倉 功夫 館長

PROGRAM

9/2 『日本の食文化と養生』
10:00～12:00
座長／中村学園大学 教授 三成 由美

講演 「和食の精神」 MIHOMUSEUM 館長 熊倉 功夫
「日本人と海藻と寒天」 伊那食品工業株式会社 代表取締役社長 井上 修

9/2

フード・マネジメント学科開設記念シンポジウム

『食産業のこれからと人材育成』

会場／福岡国際会議場 メインホール

フード・マネジメント学科開設記念シンポジウムでは、栄養科学部 太田英明教授から栄養科学の基礎知識にマネジメント教育を施す新学科の特徴が説明され、ロイヤルホールディングス株式会社 イヤルホールディングス株式会社 菊地唯夫代表取締役会長の「ロイヤルと日本の食産業の歩み」と、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカカレッジ・ドルシャール副学長による「世界の食産業人材育成」の2講演と、トーマスアンドチカライン株式会社の2講演と、トーマスアンドチカライン株式会社の力石寛夫代表取締役をファシリテーターに迎えたパネル討論が行われました。



The Culinary Institute of America 副学長 Greg Drescher氏



ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長 菊地 唯夫氏



トーマスアンドチカライン株式会社 代表取締役 力石 寛夫氏



栄養科学部 太田 英明 教授

PROGRAM

9/2 フード・マネジメント学科開設記念シンポジウム
『食産業のこれからと人材育成』

講演 ロイヤルと日本の食産業の歩み
ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長 菊地 唯夫
世界の食産業人材育成
The Culinary Institute of America 副学長 Greg Drescher

シンポジウム 日本の食産業のこれからと人材育成
[シンポジスト] 菊地 唯夫、Greg Drescher、中村学園大学 教授 太田 英明
[ファシリテーター] トーマスアンドチカライン株式会社 代表取締役 力石 寛夫

9/1
9/2
9/3

薬膳料理ショー

会場／福岡国際センター

料理ショーでは3日間を通して、有名シェフや人気料理研究家が登壇し、美容、腸内環境の改善、老化防止(アンチエイジング)の3つのテーマで家庭でできる薬膳料理を紹介しました。市町村とのコラボステージも行われ、首長自ら登壇し特産品のPRとそれらの食材を生かした薬膳料理が紹介されました。



料理ショーに協賛いただいた筑前町の田頭喜久己町長と中村学園大学 甲斐 諭学長(写真中央)

PROGRAM

9/1 美容の薬膳

- 11:00～ 謝 華顕(聘珍樓 元総料理長)
- 12:30～ うきは市協賛
白鳥 頼敏(柚子庵 代表取締役社長)
- 14:00～ 謝 華顕(聘珍樓 元総料理長)
- 15:30～ 下田 敏子(ぬか床千束 店主)

9/2 家庭の薬膳[腸内環境改善]

- 11:00～ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)
- 12:30～ コウ ケンテツ(料理研究家)
- 14:00～ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)
- 15:30～ 糸島市協賛 石橋 尚幸(ラ・カーサ・ディ・ナオ オーナーシェフ)

9/3 老化防止の薬膳[アンチエイジング]

- 11:00～ 上毛町協賛 脳屋 友詞(Wakiya一笑笑茶樓 オーナーシェフ)
- 12:30～ 奥田 政行(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)
- 14:00～ 筑前町協賛
磯山 俊二(西鉄グランドホテル 名誉総料理長)
- 15:30～ 奥田 政行(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)



Wakiya一笑笑茶樓
オーナーシェフ 脳屋 友詞氏



アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ 奥田 政行氏



料理研究家
コウケンテツ氏



聘珍樓 元総料理長 謝 華顕氏による料理ショー

PROGRAM

9/1

- 10:30～ 「栄養科学部フード・マネジメント学科の学生発表」
- 11:40～ 「学名から紐解くハーブの効用」
開聞山麓香料園 園長 宮崎 泰
- 13:00～ 「機能性表示食品制度の動向」
有限会社健康栄養評価センター 代表取締役 柿野 賢一
- 「機能性表示食品支援事業紹介」
九州大学大学院 農学研究院 准教授 清水 邦義
- 14:10～ 「中医養生」上海中医药大学 基礎医学院 教授 文 小平
- 15:20～ 「“長寿菌”がいのちを守る!～大切な腸内環境コントロール～」
理化学研究所 特別招聘研究員 辨野 義己

9/2

- 10:30～ 「“長寿菌”がいのちを守る!～大切な腸内環境コントロール～」
理化学研究所 特別招聘研究員 辨野 義己
- 11:40～ 「必要な栄養を取りながら腎臓に負担をかけない。
辿り着いた食事療法(低カリウム野菜 健腎菜)」
メディカルドライブフーズ株式会社 代表取締役 岡部 正晴
- 13:00～ 「食事から美容効果を」上海中医药大学 公共健康学院 院長 王 秀蘭
- 14:10～ 「嚥下調整食ととりみ調整」三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 船見 孝博
- 「嚥下調整食・献立への展開」中村学園大学 名誉教授 吉岡 慶子
- 15:20～ 「がんの科学療法後の食事について」
上海中医药大学 公共健康学院 副教授 孫 麗紅

9/3

- 10:30～ 「栄養科学部卒業生対象 リカレント教育」
- 11:40～ 「ヘルシーで美味しいチョコレート」
有限会社チョコレートショップ 代表取締役 佐野 隆
- 13:00～ 「腎臓病を食事で改善」上海中医药大学 基礎医学院 副教授 郭 晶磊
- 14:10～ 「福岡市内産農産物を応援しよう!～福岡市の地産地消の取組み～」
福岡市農林水産局 総務部 政策企画課 生産・流通戦略係長 水崎 亮二
- 15:20～ 「子供のすこやかなる成長と生活習慣」
産業医科大学医学部 医学教育担当教員 准教授 山本 幸代
佐賀整肢学園こども発達医療センター小児科 科長 久保 和泰
宇都興産株式会社 健康管理センター 専属産業医 後藤 元秀

9/1
9/2
9/3

YAKUZENセミナー

会場／福岡国際センター

展示会のセミナー会場では、専門家を招いて気軽に薬膳を学べるセミナーなどが、3日間で15講座開催されました。美容の薬膳、機能性表示食品について、嚥下食、腸内コントロールについてなど、子供から高齢者まで普段の生活に役立てていける多彩な講義内容に多くの受講者が集まりました。



上海中医药大学
公共健康学院 院長
王 秀蘭氏



有限会社チョコレートショップ
代表取締役 佐野 隆氏



薬膳ワークショップ

会場 / 福岡国際センター

クッキングゾーンの薬膳ワークショップでは、福岡の老舗中華料理店のシェフや有名ホテルの総料理長らが講師となり、さまざまなテーマで調理実習形式のプログラムが実施されました。

PROGRAM

9/1 日

- 10:30~ 鎌田 裕之(中村調理製菓専門学校 准教授)「西洋デザート」
- 12:00~ EMI & 中村希利奈「インドネシア料理」
- 13:30~ 王 和雄(中国菜館福新楼 料理顧問)「名店炒飯」
- 15:00~ 柴田 眞利(中華菜館五福 オーナーシェフ)「四川麻婆豆腐」

9/2 日

- 10:30~ 節句田 真一(中村調理製菓専門学校 准教授)「中華スープ」
- 12:00~ 日田市協賛 樋口 勝子(管理栄養士)「江戸時代の農学者・大蔵永常の和食を楽しむ」
- 13:30~ 高橋 毅(タカハラホテル福岡 総料理長)「フルーツ水細工」
- 15:00~ Radio DJ Colleen「英語でクッキング(小学生対象)」

9/3 日

- 10:30~ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)「日常の薬膳I」
- 12:00~ 福岡市農林水産局協賛 白井 誠一(和菓子処 兎月 店主)「キウイモ和菓子」
- 13:30~ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)「日常の薬膳II」
- 15:00~ 小田 英男(ホテルニューオータニ博多 総料理長)「スパニッシュオムレツ」



ホテルニューオータニ博多 総料理長 小田 英男氏



中華菜館五福 オーナーシェフ 柴田 眞利氏



中国菜館福新楼 料理顧問 王 和雄氏

薬膳・食育ボランティア部

「柿の葉茶」の試飲提供

うきは市と協力し、無農薬の柿の葉を使ったお茶を来場者に提供。手製のレシピも配布しました。



中村調理製菓専門学校「薬膳パン」販売



フードコートでは中村調理製菓専門学校が薬膳素材を練り込んだパンやマフィン販売。たくさんの人だかりで、売り切れ続出となりました。

2階

中村学園コーナー

東峰村への豪雨災害復興支援として、中村学園と小石原焼がコラボしたオリジナルの器も販売しました。



他にもさまざまなイベントが開催!

企業ブースの一部では学生がスタッフとして立ち、企業の方と一緒に商品説明を行うなど、会場内では中村生も大活躍しました。

中村学園女子高等学校企画

「食」のサミット

国際会議場で開催された「食」のサミット。アメリカ、マレーシアなど、世界各国から予選を通過したファイナリストが集結。世界の中高生が「食」に関する諸問題と解決策を発表し、食の未来について考えました。



ライフステージゾーンの展示・体験コーナー

展示内容説明や体験コーナーのサポートを学生スタッフが担当。骨密度測定コーナーは行列ができるほどの人気でした。

