中村学園大学が2回目のYAKUZEN EXPOを開催

健やかな暮らしを育む、これからの食を提案

薬膳
YAKUZEN EXPO
2017

9/1(金)・2(土)・3(日)

会　場●福岡国際センター（展示会会場）
福岡国際会議場（シンポジウム会場）

展示会場となった福岡国際センター

開会式でのテープカット

食の旅ゾーンでは約100種類の薬膳食材の標本や機能性を表示したパネルを展示

九州、日本、世界の薬膳料理を紹介した食の旅ゾーン

ライフステージゾーンでは5つのステージ（妊娠・授乳・乳幼児期、学童、思春、壮年、老年）に分け食生活のポイントを展示

ライフステージゾーン老年期に設置された測定コーナー

フードコートゾーンで薬膳パンの販売

味わって楽しむフードコートゾーン

会場2Fのフードコートでは、薬膳弁当やカレー、参鶏湯などさまざまな料理や果物、調味料、薬膳菓子の販売も行われた。また中村学園大学の研究成果を中村調理製菓専門学校がこの日のために商品化した薬膳パンの販売も行われ、薬膳素材が練りこまれたパンの味や機能性に多くの関心が寄せられた。

体質診断アプリ「魔法の鏡」を体験

9月1日(金)から3日(日)まで「YAKUZEN EXPO2017」が福岡国際センターと福岡国際会議場で開催された。同博覧会は、薬膳科学研究所をもつ中村学園大学(福岡市)と、学術交流協定を結んでいる中医学の権威、上海中医薬大学(中国・上海市)の主催で今回で2回目となる。前回は、2006年に「2006年日中薬膳・機能性食材博覧会」を実施。その後、国内では機能性表示食品制度が始まり、科学的な根拠に基づいた食品の安全性や機能性が求められ、海外でも世界無形文化遺産に和食が登録されるなど、健康志向がさらに高まっていった。このような食に関する国内外の環境変化を受けて、11年ぶりに開催した。3日間で前回を超える1万6000人以上の来場があり、"食と健康""薬膳"へのさらなる関心の高まりがうかがえた。展示会場となった福岡国際センターは、テーマごとにゾーニングされ(食の旅、ライフステージ、クッキング、食のビジネス、フードコート)、68の企業・教育機関・自治体による日盛り上がりをみせた。

YAKUZENとは 先人の知恵＋現代栄養学

「食の旅ゾーン」では、薬膳の概念や薬膳食材、日本・世界各国の郷土料理の紹介を行った。伝統的な和食や日本各地の郷土料理は、気候、季節、体質に合った食材を選び、健康につなげてきた先人の知恵のたまものであり、中医学に基づく「薬膳」の考え方もそれに通じる。つまり、世界各地にある郷土料理や養生食は、それぞれの地域で受け継がれてきた薬膳ともいえるのである。これらの先人の知恵をヒントに現代栄養学や西洋医学の科学的な根拠を取り入れ日本のお膳文化「一汁三菜」に融合させたものを「日本型薬膳」(YAKUZEN)と定義し、「現代」において求められる食として提案した。

年代別の理想の食とは

今回この日本型薬膳をより身近にまた、具体的な実践へと結び付けられるようにと考えられた「ライフステージゾーン」では、人の一生を妊娠期・授乳期から老年期まで5つの年代別に分け、各年代ごとで気を付けたいポイントとともに理想的な日本型薬膳の紹介を行った。老年期のコーナーでは、近年話題となっている老年期の低栄養・サルコペニア、ロコモティブシンドローム、フレイルに焦点をあて、握力や通常歩行速度測定、立ち上がりテストなどを実施し、多くの方でにぎわった。

個人の体質にあった理想の食とは 日本初公開「魔法の鏡」

「食のビジネスゾーン」では、食を通じて健康づくりに取り組む企業や団体などの注目商品が並び、来場者は商品を実際に手に取り、試食をし、出展者の説明に熱心に耳を傾けた。

上海中医薬大学の日本初公開、体質診断アプリ「魔法の鏡」も注目を集めた。中医学は舌や脈などで体質を診断するのだが、この中医学の豊富な臨床経験をITの先端科学技術を用いて診断するシステムを開発したものが「魔法の鏡」である。タブレットのディスプレーが鏡になっており、そこに顔を映し出すと自動的に体質を判定してくれるというもの。現在、判定する体質パターンは全部で6つ。今回は、診断結果に応じた日本型薬膳レシピも配布され、最先端の技術を実際に体験することができるということで、来場者も興味津々の様子であった。

有名シェフによる料理ショー

「クッキングゾーン」の料理ショーでは、国内外の有名シェフや人気料理研究家が登壇し日替わりで美容、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た。糸島市やうきは市、上毛町、筑前町などの市町村コラボステージも行われ、首長自ら登壇し、その土地や食材のPRを行った。また、それらの食材を生かした薬膳料理がそれぞれのシェフにより考案された。有名シェフの特別な薬膳レシピを学べるとあり、どのステージも多くの観客で賑わいをみせた。

謝華顕氏（聘珍樓 元総料理長）／コウケンテツ氏（料理研究家）／奥田政行氏（アル・ケッチァーノ オーナーシェフ）／脇屋友詞氏（Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ）らが登壇

多くの立ち見が出るほど盛り上がりを見せた料理ショー

YAKUZENをより身近に感じられるワークショップ

ワークショップ（クッキングゾーン）では、福岡の老舗中華料理店や有名ホテル、調理師学校教員が講師となり、日常の薬膳、和菓子・洋菓子など、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、より身近に「YAKUZEN」を感じられることもあり、こちらも人気を博した。

王和雄氏（中国菜館福新楼 料理顧問）／柴田眞利氏（中国菜館五福 オーナーシェフ）／文小平氏（上海中医薬大学 基礎医学院 教授）らが登壇

一流料理人の技を間近で見られるとあり、全プログラム満員の賑わいをみせた

多彩な分野からYAKUZENを考えるセミナー

専門家を招いて気軽に薬膳を学べるYAKUZENセミナーでは、3日間で15講座を開設した。美容の薬膳、機能性表示食品に関するもの、嚥下食、腸内コントロールについてなど講義は多彩で、普段の暮らしに取り込んでいけるさまざまなヒントを学べるとあり、セミナー会場は熱心な受講生でいっぱいとなった。

辨野義己氏（理化学研究所 特別招聘研究員）／王秀蘭氏（上海中医薬大学 公共健康学院 院長）／佐野隆氏（有限会社チョコレートショップ 代表取締役）らが登壇

熱心に講師の話に聞き入る受講生

開催記念シンポジウム 『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』

座長・中野 修治氏（中村学園大学栄養科学部教授）

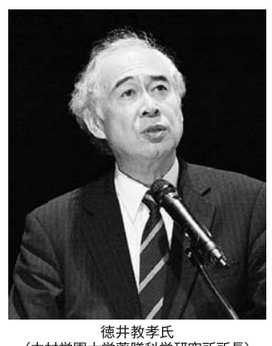
特別講演「中医薬健康事業の国際的な発展およびそのニーズ」の講師、胡鴻毅氏（上海中医薬大学副学長・教授）は、中医学の機能や効果のメカニズムを科学的に追求するためにはビッグデータが必要と指摘。現在、中医理論に基づいた診断機器がコミュニティーの健康診断に組み入れられ、データ収集によって正確性をさらに向上させ、いかに健康に役立てるかを目標にしている現状を説明した。さらなる発展のために他の科学分野でも人材育成は大切だと力説した。

胡鴻毅氏（上海中医薬大学副学長・教授）

シンポジウム「YAKUZENと腸内環境」は二人の講師が登壇。楊柏燦氏（上海中医薬大学中薬学院教授）は、腸内細菌叢はヒトの成長に大きな影響を与え、バランスが崩れると老化が加速する以外にも代謝症疾患、悪性腫瘍、うつ病なども発生することを報告。中医理論に基づいた薬膳を取ることで健康維持につながるが、効果が出るには時間と維持が必要になる。長期的においしく食べるためにも、穏やかでおいしく、体に有用なものを取り入れたいと話した。

楊柏燦氏（上海中医薬大学中薬学院教授）

徳井教孝氏（中村学園大学薬膳科学研究所所長）は、食を通した健康維持と促進には腸内細菌研究が必要になる。現在は食生活の変化で腸内細菌叢の多様性が減少し、共生関係が危機状態になり、自己免疫疾患などにつながっている。中医学では健康回復に便秘の改善が重要な要因と考えられ、便秘のタイプに応じた薬膳による便秘解消も導入されている。腸内細菌叢の多様性を維持するためにも、良い便を出して健康を守ってほしいと締めくくった。


徳井教孝氏（中村学園大学薬膳科学研究所所長）

市民公開講座 「日本の食文化と養生」

座長・三成 由美氏（中村学園大学栄養科学部教授）

●講演「和食の精神」
講師／熊倉功夫氏（MIHOMUSEUM館長）

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたのを機に和食の保護・継承運動が始まり、和食を後世に伝えていく義務も生じた。登録に際し「自然の尊重」を掲げた。和食の定義は「四季折々の自然の恵みに対する感謝の心とこれを大切にする精神に支えられ、地域や家族をつなぐ日本人の生活文化」だ。日本人は食を通して繊細な四季を楽しむすべを知っている。「走り・旬・名残」の文化を楽しみ「いただきます」「ごちそうさま」と感謝の心を表現し、「もったいない」の精神を大切にする。食は親しくなるためのツールで共食は家族や地域との結び付き、きずなを強める大切な儀式だ。和食を食べ、おいしいお茶を飲んで健康長寿につなげてほしい。

熊倉功夫氏（MIHOMUSEUM館長）

●講演「日本人と海藻と寒天」
講師／井上修氏（伊那食品工業代表取締役社長）

周囲を海に囲まれた日本は、多種類の海藻があり、大和朝廷時代には海藻で税を払っていた。寒天は平安時代から食されていたトコロテンからヒントを得て作られ、100年前には日本薬局方に薬として認められ、整腸作用などの効能は当時から知られていた。現在、高齢者の誤嚥性肺炎を予防するための介護食や心電図検査機器や医薬品、化粧品、DNA鑑定などにも採用されている。寒天の生理的機能は食物繊維が80%、排便機能を促進し、便通を改善する。内臓脂肪や皮下脂肪が下がるという結果も出ている。寒天は腸内細菌叢のバランス改善にも役立つ。投薬によらず、楽しみながら健やかな食生活の中で個人の体調を変えていく効果もある。

井上修氏（伊那食品工業代表取締役社長）

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」

フード・マネジメント学科開設記念シンポジウムでは、太田英明氏（栄養科学部フード・マネジメント学科主任）から新学科の特徴である栄養科学の基礎知識にマネジメント教育を施す説明が行われ、菊地唯夫氏（ロイヤルホールディングス代表取締役会長）の「ロイヤルと日本の食産業の歩み」とグレッグ・ドルシャー氏（CIA＝カリナリー・インスティチュート・オブ・アメリカ副学長）による「世界の食産業人材育成」の2講演とファシリテーターに力石寛夫氏（トーマスアンドチカライシ代表取締役）を迎えたパネル討論が行われた。

菊地唯夫氏（ロイヤルホールディングス代表取締役会長）

菊地氏は日本フードサービス協会の会長も兼務。人口減少が続く中で、食産業は何を考えていくべきかを提示した。サービスの提供と消費が同時で、製造業のような効率化は難しい。今後は飲食業を水商売ではなく産業にするモデル構築が必要になり、マネジメント力とホスピタリティーを持った人材が必要になることを指摘した。

グレッグ・ドルシャー氏（CIA＝カリナリー・インスティチュート・オブ・アメリカ副学長）

グレッグ氏は米国のシェフの仕事は調理だけではなく、健康、食事、栄養の各分野と共同で研究している現状を紹介。シェフは長い目で未来を見る目が必要になり、健康的で持続可能なメニューの開発などに取り組んでいる。大学との連携も積極的に行い、アメリカ人に動物性タンパク質から植物性の摂取へ、という食のシフト変更を求めているなど幅広い活動を紹介した。

パネル討論会で力石氏は食の倫理にも焦点を当て、食が与える影響力や生産者への正当な報酬が必要になるなども提案。新学科に食の安全・安心を基調としながら、諸問題を解決するための人材育成に大きな期待を寄せていることを確認した。

太田英明氏（中村学園大学栄養科学部教授）

力石寛夫氏（トーマスアンドチカライシ代表取締役）

「食」のサミット～中村学園女子高等学校企画 『世界中の中高生による「食」に関する諸問題の解決』

世界中の中・高生に「食」に関する諸問題と解決策を考えてもらい、本選最終プレゼンテーションによるコンテストと参加者全員の意見をまとめて国連WFP（世界食糧計画）協会に提言を行うことを通じて世界平和と安定に貢献する姿勢を育てることが目的。予選には7カ国27チームが参加。事前に提言書と動画を提出し、予選通過した5カ国6チームが登壇して食の問題提起と解決に関するプレゼンテーションを行った。5人の審査員が「着眼点、解決妥当性、発表の工夫・表現力」について評価し、最も良かったチームに投票した。これに会場全体からの得票を加えた結果、マレーシアチームが最優秀賞に輝いた。参加チームとテーマは次の通り（順不同）。

▽R・E・A・C・H（アメリカ：コーニング・ユニオン高等学校）。テーマ「貧困と飢餓の撲滅」▽LOVE FOOD（日本：中村学園女子高等学校）。テーマ「浪費的な消費の削減」▽SAN（ウズベキスタン：アカデミック・ライシアーム）。テーマ「食糧との向き合い方」▽The Wonder Kiddoz（マレーシア：スルタン・イブラヒム女子高等学校）。テーマ「浪費的な消費の削減」▽渡来人（韓国：アジアン・パシフィック・インターナショナルスクール）。テーマ「グローバリゼーションと郷土料理」▽TOEat（日本：中村学園女子高等学校）。テーマ「日本食の衰退」。

最優秀賞に輝いたマレーシアチーム

5カ国6チームが参加した「食」のサミット

YAKUZEN EXPO 2017に たくさんのご来場、誠にありがとうございました。

主　催
中村学園大学・上海中医薬大学

特別協賛
人、街、地球を快適に。西部ガス　JR九州　まちに、夢を描こう。Nishitetsu Group　ココロがある。コタエがある。西日本シティ銀行　福岡銀行　九州電力 ずっと先まで、明るくしたい。　久原本家

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
福岡県、福岡市、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

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、岩田産業株式會社、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、エスビー食品株式会社、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、キユーピー株式会社、ケンコーマヨネーズ株式会社、上毛町、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きのこセンター）、創作弁当 辻が花、大陽製粉株式会社、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、日清オイリオグループ株式会社、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 カーサ ディ ナオ（La casa di Nao）