

「第5回」機能性おやつシンポジウム in 金沢 (石川県金沢市)

2012.6.9



シンポジウムが開かれたITビジネスプラザ武蔵

シンポジウムの始まりには、金沢大学大学院医薬保健学総合研究科の鈴木信孝教授が大会会長として挨拶。



梅雨入りが宣言された6月9日、石川県金沢市で「日本を健康にする！」研究会が主催する『機能性おやつシンポジウム』が開催されました。

「日本を健康にする！」研究会では、現代社会の「食生活」について見直しが必要と考えており、「おやつ(間食)」に着目しています。最近では間食そのものを悪者扱いする風潮もありますが、逆に「おやつ」を上手く活用すれば、食生活全体の質をコントロールでき、乱れがちな食生活の改善や食育の充実に役立てることができるとしています。そしてその施策のひとつとして「おやつ」に「機能性」を持たせることを提唱。サプリメントや健康食品に馴染めない人でも、「おやつ」からなら、不足しがちな栄養素を無理なく継続して補うことができると考えているのです。

研究会では、機能性を持った「おやつ」は今後病気予防の分野において必要不可欠で、需要が拡大すると予想しています。



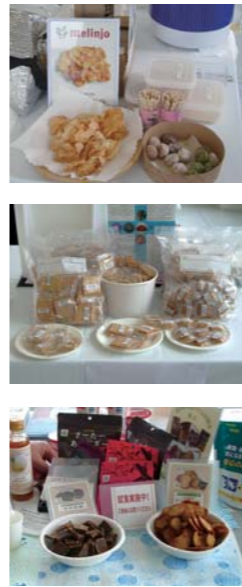
機能性食品研究の第一人者であり、「日本を健康にする！」研究会の会長でもある東京海洋大学の矢澤一良教授は、日本の知恵「機能性おやつ」再考の必要性についてというテーマで講演を行いました。



「日本を健康にする！」研究会では、有資格者である管理栄養士・栄養士向けのセミナーやイベントを多数開催。健康・栄養食品等に関する適切な情報を管理栄養士や栄養士から一般に普及させることを考えている。



商品企画コンサルタントの古西正史氏の講演もありました。目からウロコの落ちる話が盛りだくさんで、おやつを開発を考える企業関係者たちをうならせました。



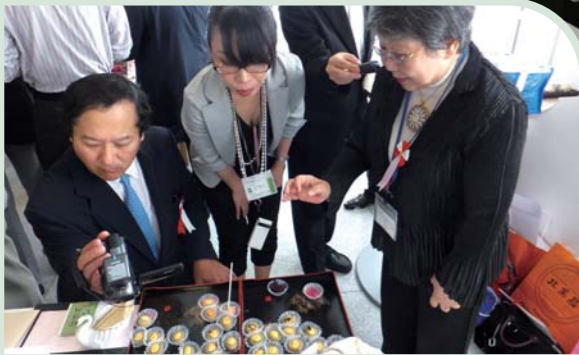
今回タヒボジャパンは、タヒボ茶に含まれる体に良い成分を、もっと多くの方に摂取していただく機会を増やそうと、おやつシンポジウムの試食コーナーに初参加。タヒボをお茶以外の形で提供するという初めてのスタイルにトライしました。タヒボジャパンでは、今後もタヒボの普及拡大に向けていろいろな方法で取り組んでいくつもりです。



和菓子の本場金沢での開催だったこともあり、タヒボジャパンは黄身餡をタヒボ茶の入った求肥で巻いたロール形のお餅(和菓子)を試食コーナーに出品。長串をさしてきれいに飾り付けた展示品は和菓子としての器量を十分に備えていました。



当日は100名近くの方がタヒボ茶ロール餅を試食。ロール餅はひと口大で食べやすく、また紫蘇香煎をちょっと載せていただくのが甘味がしあって美味しく来場者の評判は上々でした。



タヒボジャパンは企業ブースコーナーにも出展。タヒボ茶の入った「のど飴」やタヒボに関する資料類の展示も行いました。



今回のタヒボ茶ロール餅は、タヒボプレスの「食からタヒボ」でご協力いただいている管理栄養士の野々村瑞穂先生[(株)食生活指導センター]に開発をお願いしました。野々村先生は当日のシンポジウムでも講演、その中でタヒボ茶を食品に入れる際の利便性についても言及されました。また、これまでに開発したタヒボ茶を入れた数々の料理やスイーツも写真で披露されました。