

栄養医学オープンセミナー

2019・東京

受講者募集のご案内

日々進化する医療の現実を時代に適応した知識として、最新的话题をお知らせしたいと思います。厚生労働省の健康寿命延伸プランの策定は、「2040年を展望し、誰もがより長く元気に活躍できる社会の実現」を掲げ、2040年までに健康寿命を男女ともに3年以上延伸し(2016年比)、75歳以上とすることを目指す、としています。今回のセミナーは、健康寿命延伸プラン策定の中、在宅医療で診察・治療する医師の食事と栄養指導等の講義と、日本では解説出来る講師が非常に少ない、食品表示の読み方解析の講義をとりあげました。皆様のご参加をお待ちしております。

開催日：2019年12月1日(日)

時間：11時30分～15時30分(開場は11時00分～)

会場：BIZ新宿 東京都新宿区西新宿6-8-2 TEL：03-3344-3011
(裏面の地図をご覧ください)

講演内容

■11時30分～13時00分

食品表示の読み方解析 ～ここがポイント～



講師：中戸川 貢先生
＜加工食品ジャーナリスト＞

2015年に施行された食品表示法の経過措置期間は2020年3月まで。食品表示はどこが変わるのか？2017年から新しい原料原産地制度が始まっていますが、小麦粉を主原料とした加工食品の場合、外国産小麦でも国産小麦でも、同じ「小麦粉(国内製造)」という表示になり、小麦の産地がわかりません。どうしてこんなことになっているのか？カラダに負担のかかる添加物についても、今回は特に「原材料表示」を意識してお話します。「合成着色料」のように表示義務のある添加物よりも、「リン酸塩」のように表示が免除される添加物を原材料表示から推測するのが難しい。pH調整剤、イーストフード、膨張剤などの一括名表示。加工食品に多用される人工甘味料。ゲノム編集食品と遺伝子組換え食品の違い。そもそも遺伝子組換え食品の何が怖いのか。パックご飯の要加熱マーク。合成保存料を不使用にできない浅漬け。酒類と一般加工食品との表示の違いなど、具体的に解説します。

■14時00分～15時30分

健康寿命延伸の在宅医療と 栄養



講師：畠山 昌樹先生
＜整形外科医師＞

エビデンスが叫ばれるようになって10年以上が過ぎたが、食事や栄養学の分野では毎年新しいエビデンスが出てきたり、相反するエビデンスが複数存在したりする状況が続いている。そして現代の食生活で糖尿病や癌や認知症が増えているのはなぜなのか？また、時として入院した高齢者が、「急激に認知症が進んだ」という話をよく耳にしないだろうか？そうだとすると病院食は本当に健康に良い食事なのか？そんな疑問にお答えしたい。例えば、ビタミンB1欠乏症でウェルニッケ脳症になることを知られているが、高齢者が食事摂取できなくなったときにこのビタミンB1欠乏症になってはいないだろうか？その場合、急激に認知症が進行しても不思議ではない。高齢者であれば、筋肉などのタンパク質の維持(フレイルの予防)、脳などの栄養バランス(認知症の予防)などを考えると、三大栄養素はもちろん、ビタミン・ミネラルのバランスも重要である。これらの現実を直視し科学的な視点から、現代の食事の問題点と、本当に健康寿命を延ばすための食事療法について、最新の栄養学の知見を交え、解説する。

主催

特定非営利活動法人
日本メディカルサプリメント協会

当協会、およびセミナーに関する詳細はホームページでもご覧いただけます。

<http://www.npojmsa.com>

講師の先生のご紹介

畠山 昌樹 (はたけやま まさき) 先生

1974年大阪生まれ。1992年金蘭千里高校卒業後、防衛医科大学に入学。

1998年防衛医科大学卒業後、防衛医科大学病院研修医を経て、2001年より自衛隊医官として仙台市で勤務。

自衛隊退職後、大泉記念病院整形外科、石巻ロイヤル病院整形外科部長を経て、2010年、八木山整形外科クリニックを開業。

2011年東日本大震災で被災。その後、都内や仙台市内の病院で外来や在宅診療を掛け持ちで担当しながら、「本当に健康になる食事」を研究し、「MCTオイルダイエット～畠山ケトン食(食事医学)療法」を確立する。

2015年11月に初の著書『ほくはアスペルガーなお医者さん』(株式会社KADOKAWA)発刊。

2015年12月に著書『糖質制限+中鎖脂肪酸』で確実にやせる!『驚異のMCTダイエット』(株式会社幻冬舎)発刊。

2018年大阪大学大学院医学研究科 先進融合医学共同研究講座 特任研究員

中戸川 貢 (なかとがわ みつぐ) 先生

1969年生まれ神奈川県出身。長岡技術科学大学生物機能工学工学修士。

食品機械メーカーや食品メーカー勤務を経て、2009年よりNPO法人「食品と暮らしの安全基金」で、主に加工食品のミネラル成分や食品添加物「リン酸塩」を調査。

2013年に独立後、フリーランスで、食品企業の衛生指導・販売支援を行っている。また、加工食品ジャーナリストとして、全国各地で「現代食のミネラル不足」、「食品添加物」、「調味料の選び方」、「食の安全では売れない!食の安心で売る時代」について講演している。講演DVD「中戸川貢の食育セミナー」(第1回～第5回)発売中。

お申込みについて

お申込み順に受け付けさせていただきます。また、受講費のご入金の確認をもって申込完了とさせていただきます。

お申込み方法

①氏名 ②住所 ③電話(携帯電話も可)以上を明記の上、下記のメールアドレスにご送信ください。

※FAXをご利用の方は、裏面の送信用紙をご利用ください。

e-mail : jmsa@aroma.ocn.ne.jp

FAX : 042-703-0568

受講費

10,000円(税込み)

振込先

三菱東京UFJ銀行 新宿支店

普通口座 5988157

口座名義：日本メディカルサプリメント協会

ゆうちょ銀行 10290 6991571

口座名義：トクヒニホンメディカルサプリメントキョウカイ

※振込手数料はご負担ください。また、ご入金後のキャンセル(返金)はご容赦ください。代理出席は可能です。

会場のご案内

東京都新宿区西新宿6-8-2
TEL : 03-3344-3011

●交通アクセス

JR「新宿駅」西口 徒歩9分

東京メトロ丸ノ内線「西新宿駅」徒歩3分

都営大江戸線「都庁前駅」徒歩5分



受講ご希望の方は下記 記入欄にご記入のうえ、ご送信ください。 FAX:042-703-0568

栄養医学オープンセミナー 2019・東京の受講を申し込みます。

申込日：2019年 月 日

お名前	フリガナ
ご住所	〒
お電話 (携帯電話可)	
e-mail	
受講費 (税込み)	10,000円(税込み) ※事前にお振込ください。