

減塩サミット2015 in 福岡

Salt Reduction Summit 2015 in Fukuoka

美味しい・ヘルシー・減塩ライフ!

日時 平成27年5月23日(土)・24日(日) 会場 エルガーラ・パサージュ広場及び周辺施設

実行委員長ご挨拶



土橋 卓也

第4回臨床高血圧フォーラム会長
製鉄記念八幡病院 院長

この度、第4回臨床高血圧フォーラムと並行して減塩サミット2015 in 福岡を平成27年5月23日(土)、24日(日)の2日間、福岡市のエルガーラ・パサージュ広場および周辺施設において開催させて頂くこととなりました。

本企画は高血圧診療に関わる全国の医療関係者が新しい成果を発表し、討論がなされる臨床高血圧フォーラムの開催に合わせて、医療関係者のみならず一般市民や食育に携わる方、外食産業や食品業界など幅広い分野の方が一堂に会し、減塩について知識を深め交流することを目的としています。減塩は高血圧の予防や治療のみならず、脳卒中や胃がん、骨粗鬆症など様々な疾患の予防に有効であり、健康長寿の秘訣と言えます。

「美味しい・ヘルシー・減塩ライフ!」のキャッチフレーズのもとに、減塩の意義とその手法について様々な角度で話し合うことにより、国民全体の減塩につながる成果が得られる機会となることを期待致しております。明太子やラーメンに代表される博多の食文化やユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の文化を大切にしながらも健康長寿を目指した減塩の推進を掲げる「減塩サミット2015 in 福岡」に、是非、全国から多くの皆様にご参加頂きますよう、お願いしたいと存じます。

皆様と博多でお会いできますことを楽しみに致しております。



早淵 仁美

公立大学法人福岡女子大学 教授
第62回日本栄養改善学会学術総会会長

和食文化を大切にしながらも健康長寿を目指した減塩の推進。

宣言 1 さらなる減塩の推奨

日本人の平均食塩摂取量は1日10.2gとまだまだ多く、高血圧を予防管理するために、血圧が正常な方にも食塩制限をお勧めします。特に高血圧や糖尿病、慢性腎臓病の方には、循環器病や腎不全の予防のためにも、1日6g未満への減塩を推奨します。

宣言 2 JSH減塩食品リストの周知徹底

減塩食品に関連する知識を身につけていただき、それがどのように位置づけられ、どのくらいに役立つ(どの程度の減塩になるか)のかを知ることは重要です。

宣言 3 ナトリウム(g)×2.5=食塩(g)

食塩相当量とナトリウム(Na)量は異なります。食塩はナトリウム(Na)とクロール(塩素:Cl)の化合物で、化学式ではNaClとなります。そのため、同じ量のナトリウムを食塩量に換算するとクロールの重さを加える必要があり、約2.5倍となります。

減塩サミット2015 in 福岡 実行委員会事務局

公立大学法人福岡女子大学内
〒813-8529 福岡市東区香住ヶ丘1-1-1 / Email: genen2015@fww.ac.jp

イベント内容・出展に関するお問い合わせ

減塩サミット2015 in 福岡 イベント運営事務局(株式会社マインドシェア内)
〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2-5-19 サンライフ第3ビル / TEL: 092-418-3100 / Email: info@e-genen.com

メインステージ

5月23日±

11:00~

開会式

ご挨拶 福岡県及び福岡市代表者
梶山千里公立大学法人福岡女子大学理事長・学長

11:45~12:45

美味しい減塩クッキングショー①

「美味しく・楽しく・健康的に」村上 祥子氏/藤野 真紀子氏
(各20~30分、含実演)

15:45~16:45

美・健康トークショー①

「第二の人生、明るく楽しく健康的に!」宮原 富士子氏(15~20分)

美・健康トークショー②

「美しく座る・立つ・歩く!」渡會 公治氏(30分、含実演)

5月24日日

11:00~12:00

美・健康トークショー①

「第二の人生、明るく楽しく健康的に!」宮原 富士子氏(15~20分)

美・健康トークショー②

「美しく座る・立つ・歩く!」渡會 公治氏(30分、含実演)

15:00~16:00

美味しい減塩クッキングショー②

「美味しい減塩クッキング」藤野 真紀子氏/西木 廣幸氏
(各20~30分、含実演)

17:30~

閉会式

ご挨拶 荻原俊男日本高血圧協合理事長
JSH減塩食品アワード授与式
(土橋卓也 減塩サミット2015 in 福岡 実行委員長)



村上 祥子氏

料理研究家・管理栄養士。母校、福岡女子大学で栄養指導実習講座を15年間担当。治療食の開発で、油控えめでも一人分でも短時間においしく調理できる電子レンジに着目。以来、研鑽を重ね、電子レンジ調理の第一人者となる。



宮原 富士子氏

NPO法人 HAP(Healthy Aging Projects For Women)理事長、(株)ジェンダーメディカルリサーチ代表取締役社長。昭和56年、東京薬科大学薬学部卒業。薬剤師としてだけでなく、女性の健康支援と栄養疫学研究等、多方面で活躍中。「女性の健康力は日本の底力!」をテーマに、健康出前講座・技術移転講座を全国で行っている。



西木 廣幸氏

内閣府認定(公社)全日本司厨士協会福岡県本部長、西鉄グランドホテル入社後、マレーシア政府の要請により同国ホテル・レストラン開業に向けた技術指導のため赴任。ソラリア西鉄ホテル開業とともに同ホテルに勤務。その後、総料理長に就任。現在、西洋料理の普及活動に携わる。



藤野 真紀子氏

料理研究家。聖心女子大学文学部卒業。ニューヨークでアメリカンベーキング学んだ後、パリでお菓子と料理のディプロムを取得。ル・コルドン・ブルー、ルノートル等で研鑽をつむ。近年は「味覚の授業」をはじめとする食育活動にも力を注ぐ。



渡會 公治氏

帝京平成大学大学院健康科学研究科教授。東大医学部卒業。整形外科専門医。東大教養学部体育科助教授、ロス五輪のドクター等、現場体験を活かして、スポーツ障害の有効な治療方法・予防手段をロコモにも応用、美立健康協会代表として「上手なからだの使い方」についての啓発活動等を行っている。



土橋卓也 減塩サミット2015 in 福岡 実行委員長

昭和55年、九州大学医学部卒業。米国クリーブランドクリニック、九州大学総合診療部、九州医療センターを経て平成26年より社会医療法人製鉄記念八幡病院、平成27年4月より院長。日本高血圧学会理事、減塩委員会副委員長。

ブース&販売コーナー

5月23日± 11:30~17:00

5月24日日 11:00~17:00

体験
ブース

体験 ①体験クッキング
②美・健康体操/ウォーキング
③食生活・塩分チェック

簡易健診
血圧測定・骨密度測定・
認知機能検査

健康相談
医師・管理栄養士

展示
ブース

●減塩の意義紹介パネル
●減塩食品について(高血圧学会)パネル
●世界の減塩状況パネル

販売コーナー

共催レストラン・ホテル
減塩食品・調味料、減塩弁当の紹介・試食・販売

大丸福岡天神店 等
減塩食品・調味料、減塩弁当の紹介・試食・販売



メイン会場Ⅱ

エルガーラホール 大ホール

5月23日±

13:00~15:00

パネルディスカッション「美味しく、楽しく、健康的に!」

- 基調講演 早淵 仁美 減塩サミット2015 in 福岡 実行委員長
- コーディネーター 林田 スマ氏
- パネリスト 食品メーカー・流通企業代表者



早淵 仁美 減塩サミット2015 in 福岡 実行委員長

お茶の水女子大学大学院家政学研究科、九州大学大学院医学研究科博士課程修了。佐賀大学教育学部を経て福岡女子大学、平成12年同大学大学院人間環境学研究科教授。日本栄養改善学会・日本健康栄養システム学会理事、日本高血圧学会減塩委員。

5月24日日

13:00~13:50

講演①「味覚の授業から味覚の発育を考える」藤野 真紀子氏

14:00~14:50

講演②「家庭での健康食生活」村上 祥子氏



林田 スマ氏

元RKB毎日放送アナウンサー。結婚のため退職、現在フリーアナウンサーとして番組を担当。公益財団法人大野城まどかびお館長。筑紫女学院大学非常勤講師等。平成16年、九州大学大学院人間環境学府修了。