



九州大学

第3回市民講座

「健康食を沖縄に学ぶ」

第1部 (40分)

「モズクが備える健康パワー」

モズクは、沖縄が国内生産量の99%を占める沖縄を代表する海産物です。そして、モズクのぬめり成分であるフコイタンは、自然治癒力の源である「免疫」を整える健康効果を備えています。昆布や若布などの他の海藻に比べ群を抜いてフコイタン含有量の高いモズクの魅力をご紹介します。

講師：九州大学 大学院農学研究院 食品免疫機能分析学寄附講座
准教授 宮崎 義之 氏

第2部 (80分)

「肝(チム)ドンドンの沖縄の食のよもやま話」

博多の「もつ鍋」、大阪の「ホルモン」ともてはやされている、臓物料理。そのルーツは、沖縄のナカミ(中身、臓物)汁では。味付けの独自性、ラード(豚脂)の使い方のこだわりは半端ありません。カツオといい、沖縄では採れない昆布といい、その消費量も半端ありません。魚料理は意外に発達しませんでした。沖縄の魚料理の発達を拘束したのは、何か。このような沖縄の食の文化の話をもよもやま話的に、チムドンしながらコンタク(おしゃべり)します。

講師：香蘭女子短期大学 名誉教授 西表 宏 氏

■講師紹介

◇香蘭女子短期大学 名誉教授 西表 宏 氏

1973年に沖縄国際大学文学部国文学科卒業。1974年に琉球大学法文学部国文学科研究生修了。1982年に法政大学大学院修士課程修了。沖縄国際大学文学部、沖縄大学短期大学部英語科の非常勤講師を経て、1985年に香蘭女子短期大学講師に就任。国際化推進委員長、図書館長などを務める。現在は、沖縄国際大学南島文化研究所特別研究員、春日市文化専門委員、美ら島沖縄大使。

◇九州大学 大学院農学研究院 食品免疫機能分析学寄附講座 准教授 宮崎 義之 氏

2003年に九州大学大学院農学研究院で博士号取得後、同大医学部研究員。2004年から佐賀大学医学部助手。2010年にNPOフコイタン研究所主任研究員、同研究所理事長を経て、2016年から九州大学大学院農学研究院生命機能科学部門准教授。



日時：2022年9月6日(火) 13:30~16:20 (13:00開場)

場所：九州大学 西新プラザ(福岡市早良区西新2-16-23) 大会議室AB

TEL: 092-831-8104 (会場への公演に関するお問い合わせはご遠慮ください)

定員：100名 先着順・入場無料

主催：九州大学 大学院農学研究院 生命機能科学部門 食品免疫機能分析学寄附講座

申込方法：メール・FAXに郵便番号、住所、氏名、電話番号、メールアドレスを記載し、申込先宛にお申し込みください。同伴者がいる場合は、人数及び同伴者氏名を明記してください。

申込先：九州大学 大学院農学研究院 生命機能科学部門 食品免疫機能分析学寄附講座

E-Mail: kouza2022@agr.kyushu-u.ac.jp / FAX: 092-802-4778