

# 開催概要

## 展示会

2017年 **9/1金・2土・3日** 10:00～17:00

会場 ● 福岡国際センター

〒812-0021 福岡市博多区築港本町2-2 TEL.092-272-1111

入場料 ● 一般 / 500円(税込) 小学生以下 / 無料

\*チケット1枚・500円で3日間入場可能です

### 【チケット購入に関する注意事項】

- まとめて購入の場合は、20枚以上から10枚単位で、ホームページより事前お申し込みが可能です。チケット20枚につき、招待券が5枚付きます。
- 19枚以下の場合は、当日、会場のチケット売場にてご購入ください。チケットの前売券(割引券)はありません。
- その他、チケットに関するお問い合わせは、事務局までご連絡ください。

\*「薬膳ワークショップ」・「YAKUZENセミナー」は事前のお申し込みが必要になります。お申し込み方法等については、ホームページにてお知らせいたします。

## 国際シンポジウム・市民公開講座

2017年 **9/1金・2土**

会場 ● 福岡国際会議場

〒812-0032 福岡市博多区石城町2-1 TEL.092-262-4111

## 主催

中村学園大学・上海中医薬大学

## 特別協賛



## 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

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、福岡市、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福岡中央会、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

## 国際シンポジウム・市民公開講座

9月1日金

### 開催記念シンポジウム

『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』

● 10:00～12:30 ● 入場料 / 1,000円(税込)

座長 / 中野修治 (中村学園大学 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  
胡鴻毅 (上海中医薬大学副学長・教授)

### シンポジウム

● 「YAKUZEN」と腸内環境  
シンポジスト / 楊柏燦 (上海中医薬大学中薬学院 教授)  
徳井教孝 (中村学園大学 薬膳科学研究所所長・教授)

### 「食」のサミット (中村学園女子高等学校企画)

『世界の中高生による「食」に関する諸問題の解決策』

● 13:30～16:30 ● 入場無料

探求テーマを以下の4つから選び、動画等で事前提出。予選を通過した世界各国のファイナリストが集結!

- 探求テーマ
- ① グローバリゼーションと郷土料理
  - ② 浪費的な消費の削減
  - ③ 貧困と飢餓の撲滅
  - ④ 健康的な食生活

9月2日土

### 市民公開講座

『日本の食文化と養生』 ● 10:00～12:00 ● 入場無料

座長 / 三成由美 (中村学園大学 教授)

### 講演

- 「和食の精神」  
熊倉功夫 (MIHO MUSEUM 館長)
- 「日本人と海藻と寒天」  
井上 修 (伊那食品工業株式会社 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』 ● 13:00～16:00 ● 入場無料

### 講演

- ロイヤルと日本の食産業の歩み  
菊地唯夫 (ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長)
- 世界の食産業人材育成  
Greg Drescher (The Culinary Institute of America 副学長)

### シンポジウム

- 日本の食産業のこれからと人材育成  
シンポジスト / 菊地唯夫、Greg Drescher、  
太田英明 (中村学園大学 教授)  
ファシリテーター / 力石寛夫  
(トーマスアンドチカラライズ株式会社 代表取締役)



# YAKUZEN EXPO 2017

## 来場のご案内

健やかに生きる知恵がここにある。

**9/1金・2土・3日**  
10:00～17:00

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)

主催 ● 中村学園大学・上海中医薬大学

YAKUZEN EXPO 2017事務局(中村学園大学内)

〒814-0198 福岡県福岡市城南区別府5-7-1  
TEL.092-851-2516 FAX.092-841-7762  
E-Mail yakuzen2017@nakamura-u.ac.jp

<http://www.yakuzen-expo.jp/>



## 胸躍る体験を! 薬膳の森で、

「薬膳」というと、何を思い浮かべるでしょうか?

「珍しい食材が使われた中華料理」であったり

「漢方薬が入ったちょっと苦い料理」という

イメージをお持ちの方も多いと思います。

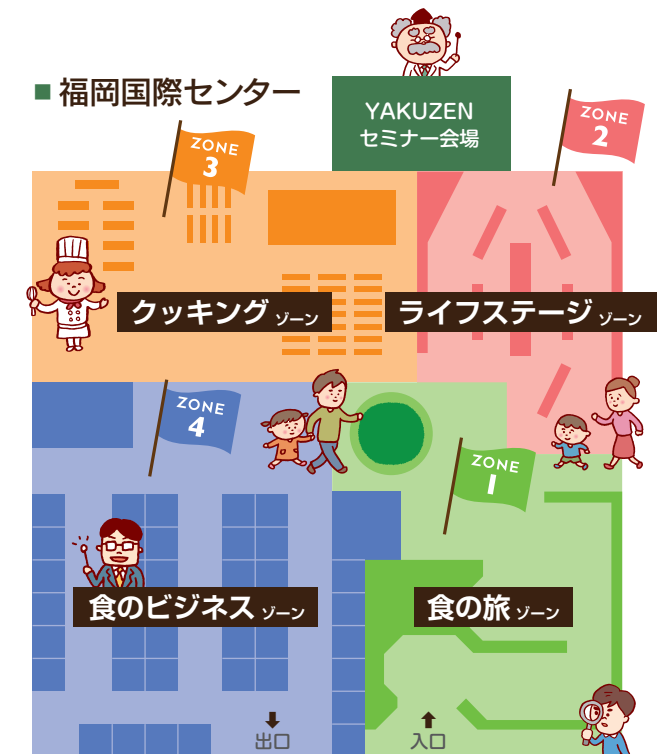
YAKUZEN EXPO 2017では、

薬膳のそうした従来のイメージを

良い意味で覆します。

健やかな暮らしに役立つ

薬膳ワールドをお楽しみください。



**フードコートゾーン**

さまざまな料理を味わいながら、食材などの買い物も楽しめます。楽しく遊べるキッズコーナーも併設。



## 食の旅ゾーン

人類の歴史と食との関わりを通して、薬膳の考えや世界の薬膳・日本の薬膳を紹介します。

### 展示内容

- イントロダクション「薬膳からYAKUZENへ」
- 身近なものもたくさんある薬膳食材展示
- 薬膳シアター「食のグレートジャーニー」
- 九州の薬膳／日本の薬膳／世界の薬膳



## ライフステージゾーン

生まれたての乳児から老年期まで各世代別に、カラダがよろこぶ薬膳を提案します。

### 1 乳幼児期

『3色で栄養を満たすおやつ』

### 2 学童期

『野菜をたべよう』

### 3 青年期

『朝食を食べると体質が変わる』

### 4 壮年期

『減塩・DASH食、外国の減塩取組み』

### 5 老年期

『低栄養障害・サルコペニア・フレイル予防』



**PICK UP!**  
来場者限定  
薬膳レシピ  
プレゼント!

**PICK UP!**  
豪華商品が当たる

- YAKUZEN スタンプラリー開催!
- 食育キッズコーナー(2F)で食について楽しく学習!

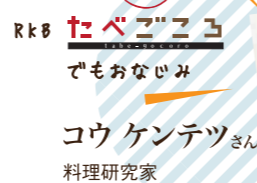
中村学園大学の学生スタッフが、楽しく教えてくれます!



### 注目の登壇者



日本の中国料理界を牽引する  
わきや ゆうじ  
**脇屋 友詞**さん  
Wakiya 一笑美茶楼  
オーナーシェフ



RKB **たべごころ**  
でもおなじみ  
**コウ ケンテツ**さん  
料理研究家



山形・庄内から自然派イタリアンを発信する  
おくだ まさゆき  
**奥田 政行**さん  
アル・ケッチャーノ  
オーナーシェフ

## クッキングゾーン

有名シェフや人気料理研究家が魅せる、ヘルシーで美味しい薬膳の料理ショーを楽しみ、気軽に参加できるワークショップで、薬膳を実践しましょう。



参加  
無料

### 料理ショー登壇者

#### 美容の薬膳

- 11:00～ 謝 華顕 (聘珍樓 元総料理長)  
12:30～ うきは市協賛 白鳥 頼敏 (柚子庵 代表取締役社長)  
14:00～ 謝 華顕 (聘珍樓 元総料理長)  
15:30～ 下田 敏子 (ぬか床千束 店主)



9 | 1  
金曜日

あなたの体質にあった  
おいしい薬膳を発見!



#### 家庭の薬膳 [腸内環境改善]

- 11:00～ 文 小平 (上海中医薬大学 基礎医学院 教授)  
12:30～ コウ ケンテツ (料理研究家)  
14:00～ 文 小平 (上海中医薬大学 基礎医学院 教授)  
15:30～ 糸島市協賛  
石橋 尚幸 (ラ・カーサ・ティ・ナオ オーナーシェフ)

9 | 2  
土曜日

#### 老化防止の薬膳 [アンチエイジング]

- 11:00～ 上毛町協賛  
脇屋 友詞 (Wakiya 一笑美茶楼 オーナーシェフ)  
12:30～ 奥田 政行 (アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)  
14:00～ 筑前町協賛  
磯山 俊二 (西鉄グランドホテル 名誉総料理長)  
15:30～ 奥田 政行 (アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)

9 | 3  
日曜日



### 薬膳ワークショップ [事前申込受付中]

- 10:30～ 中村調理製菓専門学校「西洋デザート」  
12:00～ EMI & 中村希利奈「インドネシア料理」  
13:30～ 王 和雄 (中国菜館福新楼料理顧問)「名店炒飯」  
15:00～ 柴田 眞利 (中華菜館五福オーナーシェフ)「四川麻婆豆腐」



- 10:30～ 中村調理製菓専門学校「中華スープ」  
12:00～ 日田市協賛 樋口 勝子 (管理栄養士)「江戸時代の農学者・大蔵永常の和食を楽しむ」  
13:30～ 高橋 毅 (タクラホテル福岡 総料理長)「フルーツ氷細工」  
15:00～ Radio DJ Colleen「英語でクッキング(小学生対象)」



- 10:30～ 文 小平 (上海中医薬大学 基礎医学院 教授)「日常の薬膳Ⅰ」  
12:00～ 福岡市農林水産局協賛 白井 誠一 (和菓子処 兎月 店主)「クイモ和菓子」  
13:30～ 文 小平 (上海中医薬大学 基礎医学院 教授)「日常の薬膳Ⅱ」  
15:00～ 小田 英男 (ホテルニューオータニ博多 総料理長)「スパニッシュオムレツ」

## 食のビジネスゾーン

食を通して健康づくりに取り組む企業の注目商品、イチオシ商品が一同に集まります。



約50社の紹介ブースにて、最新の調理器具、さまざまな加工食品、調味料、機能性飲料などなど、盛りだくさんです。気になる商品やサービス、研究内容について詳しい説明を聞くことができます。

### PICK UP!

日本初上陸!  
ミラノ万博で  
紹介されました!

体質診断アプリ  
「魔法の鏡」(舌面鏡)展示!  
(上海中医薬大学開発)



お試しください!

参加無料です!

## YAKUZENセミナー [事前申込受付中]

誰でも薬膳を気軽に学ぶことができるセミナー!

### 9月1日(金)

- 10:30～ フード・マネジメント学科の学生発表  
11:40～ 学名から紐解くハーブの効用  
13:00～ 機能性表示食品制度の動向  
機能性表示食品支援事業紹介  
14:10～ 中医養生  
15:20～ “長寿菌”がいのちを守る! ～大切な腸内環境コントロール～



薬膳を科学します

### 9月2日(土)

- 10:30～ “長寿菌”がいのちを守る! ～大切な腸内環境コントロール～  
11:40～ 必要な栄養を取りながら腎臓に負担をかけない。辿り着いた食事療法(低カリウム野菜 健腎業)  
13:00～ 食事から美容効果を  
14:10～ 高齢者のための咀嚼・嚥下  
15:20～ がんの化学療法後の食事について

### 9月3日(日)

- 10:30～ 栄養系卒業生対象 リカレント教育  
11:40～ ヘルシーで美味しいチョコレート  
13:00～ 腎臓病を食事で改善  
14:10～ 福岡市内産農産物を応援しよう! ～福岡市の地産地消の取組み～  
15:20～ 子供のすこやかなる成長と生活習慣



「薬膳ワークショップ」・「YAKUZENセミナー」は、事前にお申し込みいただいた方を優先させていただきます。お申し込み方法等については、ホームページにてお知らせいたします。

※掲載内容は7月20日現在の情報です。内容は変更になる場合がございます。