

ヘルシーエイジングのためのホエイプロテインを 上手に、美味しく、日常の食生活に取り入れるトレンドが世界的に上昇 『アメリカ産ホエイプロテインセミナー ～健康的な老後を送るための“今”を考える～』開催

アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC) 日本事務所は、去る 12 月 19 日(木)に東京国際フォーラムにおいて、『アメリカ産ホエイプロテインセミナー ～健康的な老後を送るための“今”を考える～』を開催しました。

昨今、女性の過度なダイエットや便利な生活スタイルへの移行など、幅広い世代において運動不足や筋肉量の低下が指摘されており、特に、急激な高齢化社会が進んでいる日本においては、健康寿命を伸長するために若い世代から適度な運動習慣とともにバランスのとれた食事、特に良質なタンパク質の摂取を心がけることが提唱されています。タンパク質は、人体の基本構造の源となる栄養素であり、正しい身体組成の維持、および健康維持にとっても重要な役割を持ちます。

本セミナーでは、数あるタンパク質源の中でも、筋肉量や健康寿命に深くかかわる身体組成の維持に大きな役割を果たす理想的なタンパク源であり、牛乳を原料としたナチュラル素材の「ホエイプロテイン」に焦点を合わせ、専門家がそれぞれの分野におけるホエイプロテインの特性や有用性を解説、増加している健康志向が高い消費者にとり魅力的な新製品の開発に重要な役割を担う米国産ホエイプロテインの可能性を示唆しました。

健康食品ビジネスコンサルタントである株式会社グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田猛氏は、プロテインがスポーツニュートリション素材としてだけでなくウェルネス素材へと進化している事を解説。また、プロテイン使用の新商品は年々増加しており、特にホエイプロテインは、乳製品を始めとし飲料、バー、ヘルシースナックなど幅広い商品に使用され、ウェルネス、スポーツニュートリション、エネルギー補給、ウエイトマネジメント、ヘルシーエイジングなど多岐にわたる分野での新商品開発が活発化していると商品例を挙げて紹介しました。現在の日本市場におけるホエイプロテイン商品はスポーツニュートリション素材としてのパウダーが主流であるが、今後は健康増進機能をもつウェルネス素材としての可能性が大いに期待できると、日本市場での展望を述べました。

立命館大学 スポーツ健康科学部 スポーツ健康科の藤田聡教授は、必須アミノ酸(ロイシン)と運動との組み合わせにおけるホエイプロテインの重要性、およびホエイプロテインと筋量や筋機能の関係、また中高年層におこるサルコペニア肥満について解説しました。加齢による筋肉の衰え、筋肉細胞内の脂肪増加が起因するインスリン抵抗性の上昇、および筋肉からのアミノ酸供給量減少が起こす組織回復の低下など、総合的に高齢者の機能的自立を妨げる原因となるサルコペニアの予防には、筋タンパク質の合成速度と分解速度の差である出納バランスをプラスへと導くことが必須であり、年齢に関係なくレジスタンス運動と必須アミノ酸の組合せが高い相乗効果を期待でき、特にロイシン含有量が高いホエイプロテインとの組み合わせはタンパク同化作用がより高いというという検証結果を紹介しました。

また、乳製品と和食を融合した「乳和食」という新しいジャンルの料理でメディアから注目されている管理栄養士の小山浩子氏は、自身が開発した乳和食ホエイレシピを紹介しました。この栄養的に優れたホエイプロテインを日常の和食に取り入れることにより、タンパク質摂取、減塩や油脂の吸収抑制、および全体の栄養バランス向上、更に旨みの増加、味や食感の向上などのメリットが期待できることを、その一例として日本人の主食である米飯にホエイを加えた結果を例に挙げ、解説しました。

アメリカ乳製品輸出協会のジェフリー・マクニール駐日代表は、「日本におけるアメリカ産ホエイプロテインの需要は、企業が健康維持における有用性を企業が認知し始めてきたことから今後も拡大していくと思われます。世界最大の牛乳生産国である米国は、健康志向の高い消費者ニーズに応えた商品開発をサポートする、ホエイ含有量を高めた“ホエイプロテイン・コンセントレート 80(WPC80)”や“ホエイプロテイン・アイソレート(WPI)”などを供給していきます。また、アメリカ乳製品輸出協会は、本セミナーを始めとした様々なプログラムを通じ市場動向などのタイムリーな情報提供や、高齢者、および健康志向の高い消費者に向けての新製品を開発・発売する飲食料メーカー企業をサポートも行って参ります。」と、今後の日本における大きな期待を述べました。

『アメリカ産ホエイプロテインセミナー～健康的な老後を送るための“今”を考える～』

開催概要

【日時】 2013年12月19日(木) 13:00～17:00

【会場】 東京国際フォーラム ホールD7【受付:ホールD6階】 東京都千代田区丸の内3-5-1

【プログラム・講師プロフィール】

第一部: 藤田 聡氏 / 立命館大学 スポーツ健康科学部 スポーツ健康科学科 教授 運動生理学博士

ノースカロライナ州ファイファー大学スポーツ医学・マネジメント学部を卒業後、南カリフォルニア大学大学院博士号を修了。テキサス大学 医学部 内科講師、および東京大学大学院 新領域創成科学研究科特任助教を経て、2009年より立命館大学に所属。運動生理学を専門とし、加齢と共に起こる筋量と筋機能の低下(サルコペニア)に焦点をあてた骨格筋タンパク質代謝についての研究を行う。運動と栄養摂取によるタンパク代謝を若年層と高年層で比較し、筋タンパク合成と分解のメカニズムを、代謝系の変化の測定のみでなく分子レベルで解明する研究を進めている。立命館大学においては、一般成人の健康維持や増進、アスリートのパフォーマンス向上を支える運動処方と、サプリメントも含めた栄養摂取の研究を、基礎と応用の多角的な視点から試みている。

米国生理学会(APS)や米国栄養学会(ASN)より学会賞を受賞。

研究テーマ:「加齢に伴う骨格筋量減少(サルコペニア)のメカニズム解明」

「運動刺激や栄養 摂取による骨格筋肥大のメカニズム解明」

専門: 運動生理学、特に運動や栄養摂取による代謝系の変化

著書: 『スポーツサイエンス入門』他

第二部: 武田 猛氏 / 株式会社グローバルニュートリショングループ 代表取締役

健康食品ビジネスコンサルタント。健康食品業界での商品企画や開発からマーケティングまで、28年間、幅広く実務に携っている。受託製造企業、および健食通販企業で実務を経験した後に独立、2004年に株式会社グローバルニュートリショングループを設立し代表取締役に就任。健康食品ビジネスの新規事業の立上げから新商品開発、海外進出支援まで幅広いサポートを行なう。日本国内外において240件以上のプロジェクトの実績があり、実践的で具体的な助言が高く評価されている。

著書: 『健康食品ビジネス大全』

第三部: 小山 浩子氏 / 料理家、管理栄養士、フードビジネスコーディネーター

牛乳を使った料理レシピの研究や開発に、20年以上取り組む。大手食品メーカー勤務を経て2003年に独立し、出張スタイルの料理教室を立ちあげ、コーディネーター兼講師として活動している。現在、年間100以上の講演と出張料理教室をこなしながら、企業のメニュー開発、雑誌のレシピや栄養コラムの執筆、テレビ出演など幅広く活躍。「ミルクのある暮らし」を推奨し、オリジナルミルクレシピは1,000を超える。“牛乳と和食の幸せな出会い”を提案している著書『乳和食』では、まったくミルクを感じさせない、日常食べている和食と同じ味わいの栄養豊富なレシピを数多く提供している。

【参加者】約220名

【主催】アメリカ乳製品輸出協会

【後援】アメリカ大使館

アメリカ乳製品輸出協会 (USDEC) は、全米の酪農家、乳製品加工業者とその組合、乳原料サプライヤー、輸出業者などを代表する会員制の独立非営利団体で、世界市場における乳製品の流通をサポートしています。USDEC は、アメリカ乳製品に対する世界的な需要を喚起し、市場障壁を解消し、業界の貿易政策目標実現を促進する市場開拓プログラムを通して、アメリカの世界的競争力を向上することを目指しています。

世界最大の牛乳生産量を誇る米国乳業界は、世界的な水準かつ非常に幅広い種類のチーズ、脱脂粉乳やラクトース、ホエイタンパク質などの栄養・機能性乳原料を供給し、世界の食品・飲料メーカーの多岐にわたる製品開発ニーズに対応しています。

<写真>



アメリカ乳製品輸出協会
ジェフリー N. マクニール 駐日代表



立命館大学スポーツ健康科学部教授
藤田 聡 氏



株式会社グローバルニュートリショングループ代表取締役
武田 猛 氏



料理家 管理栄養士 フードビジネスコーディネーター
小山 浩子 氏



約 220 名の業界からの出席者が
熱心に講演を聴講している様子

※本件以外への画像の無断転用・転載を禁止致します