

Press release

2016年10月28日

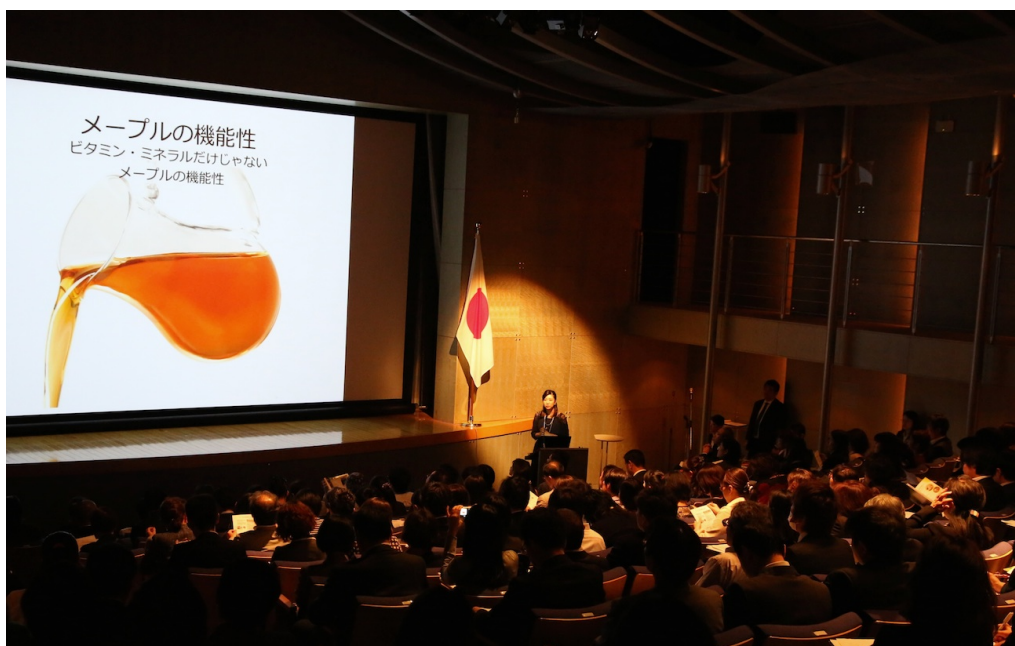
ケベック・メープル製品生産者協会
食品業界向けメープル ウェルネスセミナー2016 を開催
ポリフェノールを多く含むメープルは栄養素の百貨店！
血糖値の上昇を緩やかにする作用も

ケベック・メープル製品生産者協会（カナダ・ケベック州）は、在日カナダ大使館の協力のもと、2016年10月27日（木）にカナダ大使館において、カナダ・ケベック州産のメープルシロップの栄養価をわかりやすく紹介するセミナーを開催しました。セミナー後は、カナダ・ケベック州産メープル製品を使用した料理を試食するレセプションを開催。約200名の食品関連業者、研究者、及びプレスが、セミナーとレセプションに参加しました。

セミナーでは、管理栄養士の安中千絵氏が、メープルシロップの栄養価、特に、その高い含有率を誇るポリフェノールに関して、他の食物と比較しながら解説。さらに、血糖値をゆるやかに上昇させるなどのメープルシロップの特性、また食品表示における薬事法に関する情報などをわかりやすく説明しました。続いて、阿部啓子東大名誉教授が率いる研究チームの公益財団法人 神奈川科学技術アカデミー研究員で博士（農学）の亀井飛鳥氏が、メープルシロップには肝臓のマーカーを低下させる作用があることをわかりやすく解説。脂肪分の多い食事を摂ることにより臓器の炎症を引き起こされますが、その炎症を緩和する可能性がメープルシロップに見いだされたことを説明しました。炎症はさまざまな病気を引き起こす一因となり、炎症を抑えることは、病気にむかっている『未病』状態の改善へと繋がります。なお、メープルシロップの可能性についての研究は現在も続いており、2017年の初夏には、現在行われているヒト介入実験の結果から、更なるメープルシロップの効能が発表されることが期待されています。

セミナー後のレセプションでは、カナダ・ケベック州産メープルシロップ、メープル製品を使用した料理を試食。参加者には、メープルシロップの栄養価と美味しさ、汎用性の高さを、改めて体験、認識していただきました。

カナダ・ケベック州産のメープルシロップは、カエデの樹液だけを煮つめてつくる100%天然の食品で、日本人に不足しがちなカルシウムやマグネシウム、たんぱく質や糖の代謝に不可欠な亜鉛、余分な塩分を排出するカリウムを含んでいます。また、さまざまなビタミン、アミノ酸、たんぱく質、有機酸を含み、63種類ものポリフェノールも特定されています。一般的な甘味料と比べ、ミネラル、栄養素が豊富でローカロリーです。



セミナーで講演する安中千絵氏

ケベック・メープル製品生産者協会 メープル ウェルネスセミナー2016 実施要項

- 【対 象】 食品業界関係者、研究者、報道関係者
- 【開催日時】 2016年10月27日(木)
セミナー・レセプション：14：00～16：30
- 【会 場】 セミナー：
在日カナダ大使館 B2F オスカー・ピーターソンシアター
〒107-8503 東京都港区赤坂 7-3-38
レセプション：
同上 4F 南側ホール
- 【内 容】 セミナー：
◆メープルの原生林が生み出す天然の栄養価
管理栄養士 安中 千絵
◆最新の遺伝子研究が明らかにするメープルの機能性
公益財団法人 神奈川科学技術アカデミー 常勤研究員 博士(農学)亀井 飛鳥
◆カナダ・ケベック州産メープルを使用した料理を囲んだ懇親会
- 【講 師】 安中千絵
管理栄養士。学習院大学法学部、女子栄養大学栄養学部を卒業後、東京都立大学大学院修士課程修了、都市科学修士、管理栄養士、フードコーディネーター、J S A 認定ワインアドバイザーを取得。株式会社タニタ等を経て、現在はフリーランスで活動。
- 亀井飛鳥
博士(農学)。東京大学農学部を卒業後、東京大学大学院農学生命科学研究科修士課程を修了。食品会社を経て、東京大学大学院農学生命科学研究科博士課程修了。博士(農学)取得後、現職。阿部啓子東京大学名誉教授が率いる研究チームの公益財団法人 神奈川科学技術アカデミー 常勤研究員。
- 【主 催】 ケベック・メープル製品生産者協会
- 【協 力】 在日カナダ大使館

ケベック・メープル製品生産者協会 概要 Federation of Quebec Maple Syrup Producers (FPAQ)

ケベック・メープル製品生産者協会(FPAQ)は、1966年に設立された約7,300のメープル製品生産企業を代表する団体です。会員企業の経済的、社会的、精神的利益の保護と促進をミッションとし、各会員は共同でメープル製品全体の品質維持、知識の向上、そして国内外での市場活動を行っています。ケベック州は、世界のメープルシロップ生産量の約71%、カナダ産メープルシロップの90%を生産しています。ケベック・メープル製品生産者協会では、カナダ産メープルシロップ産業全体を代表して、科学研究活動など国際的なイノベーションネットワークをリードしていることを誇りとしています。カナダ産メープル製品の10%はオンタリオ州、ニューブランズウィック州、ノバスコシア州で生産されています。

ケベック・メープル製品生産者協会は、砂糖の消費増加をお勧めしません。他の砂糖類に比べより健康に良い成分を含む天然のメープルシロップ適量を、甘味料としてお選びください。

日本公式ホームページ：
<http://www.pure-maple.com> (日本語)

日本公式 Facebook：
<https://www.facebook.com/puremaple> (日本語)

カナダ公式ホームページ
<http://www.mapleproductsfromquebec.com/products> (フランス語・英語)
<http://www.ilovemaple.ca> (消費者向けサイト、フランス語・英語)

このリリースに関するお問い合わせ先：

株式会社つきプランニング 担当：外川・飯塚
togawa@tsuki-p.com / iizuka@tsuki-p.com
〒104-0041 東京都中央区新富 2-12-6-3F Tel: 03-6222-7115 / Fax: 03-6222-7116