

PRESS RELEASE

報道関係各位



2019年11月5日

株式会社伊藤園

“お茶のある生活”で毎日楽しく健康的に
健康増進やインフルエンザ予防にお茶をご提案

お茶で人生100年時代

第2回「伊藤園健康フォーラム」

お茶で人生100年時代を豊かに生きる知恵～お茶と茶カテキンの力～

11月28日（木）渋谷ヒカリエ（東京都渋谷区）にて開催

株式会社伊藤園（社長：本庄 大介 本社：東京都渋谷区）は、「伊藤園健康フォーラム」（主催：伊藤園中央研究所）を2019年11月28日（木）に渋谷ヒカリエ ヒカリエホールAにて開催します。

伊藤園中央研究所（所長：衣笠 仁）では、健康寿命を延ばし、人生を豊かにするための研究開発を日々行っています。また、食材の健康性以外にも「おいしさ」や「環境」に関する研究・技術開発をたゆまず続け、お客様に健康で豊かなライフスタイルを提案しています。

当フォーラムは“お茶で人生100年時代を豊かに生きる知恵～お茶と茶カテキンの力～”をテーマに、「学びの場」と「体験の場」の2つの場をご用意し、フォーラムを通じて人々が笑顔に溢れる健康的な毎日をお過ごしいただけるよう、お茶が果たせる役割について考えます。

「学びの場」では、体調を崩しやすいこれからの季節に、QOLを高めるためのお茶やカテキンとの上手な付き合い方について、専門家の方々と一緒に考えていきます。

「体験の場」では、日常生活でお茶を楽しむ活動“お茶活”をキーワードに、日々の生活におけるお茶の適切な取り入れ方を体験いただくスペースや、伊藤園の研究開発の紹介といった展示を行います。

当社は、お茶に関わる研究成果を広く社会に伝え、社会課題の解決に貢献し、“豊かに生きる”社会の実現を目指してまいります。

■「伊藤園健康フォーラム」への一般参加申込フォーム

https://itoen-forum.com?utm_source=pr&utm_medium=prtimes&utm_campaign=ad

開催概要

- イベント名：第2回「伊藤園健康フォーラム」お茶で人生100年時代を豊かに生きる知恵
～お茶と茶カテキンの力～

- 実施日時：2019年11月28日（木）12:30～16:00

11:30 開場・受付開始

※「五感を使ったお茶の体験コーナー」を開会までご自由に体験できます

12:30 開会挨拶、主催者挨拶、伊藤園 中央研究所の紹介

衣笠 仁（株式会社伊藤園 中央研究所 所長）

12:40 第一部 基調講演・一般講演

14:50 第二部 パネルディスカッション

16:00 閉会

- 実施会場：渋谷ヒカリエ ヒカリエホールA

〒150-8510 東京都渋谷区渋谷2-21-1 9F

- 主催：株式会社伊藤園 中央研究所

- 実施内容

第一部：①基調講演

- ・ 山田 浩（静岡県立大学薬学部教授・健康支援センター長）

「お茶でインフルエンザは予防できるか？認知機能低下は改善するか？」

- ・ 井上 奈穂（山形大学農学部食料生命環境学科准教授）

「健康診断結果で見直す生活習慣～お茶でコレステロールや体脂肪は下げられるか～」

②一般講演

- ・ 麻生 怜奈（日本食文化史・精進料理研究家）

「お坊さんは健康で長生き！～お寺でのお茶料理～」

- ・ 大久保 勉（太陽化学株式会社ニュートリション事業部研究開発部門参事・

三重大学大学院生物資源研究科連携教授）

「こんなところにも茶カテキン～茶カテキンの用途と効能～」

第二部：パネルディスカッション

「人生100年時代『QOL（※）を高める茶カテキンとの上手な付き合い方』

（※）「Quality of Life（クオリティ オブ ライフ）」の略で「人生の質」、「生活の質」などと訳されることが多く、私たちが生きる上での満足度をあらわす指標のひとつ

- ・ 茶カテキンはいつどのくらい摂ればよいか～試験結果からわかる効果的な摂り方～

- ・ まるごと摂るのがお勧め～まるごと摂るにはどうすればよいか～

- ・ お茶のもうひとつの効用～お茶を介した上質なコミュニケーションが健康をつくる～

<パネリスト>

山田 浩（静岡県立大学薬学部教授・健康支援センター長）

井上 奈穂（山形大学農学部食料生命環境学科准教授）

麻生 怜菜（日本食文化史・精進料理研究家）

大久保 勉（太陽化学株式会社ニュートリション事業部研究開発部門参事・三重大学
大学院生物資源研究科連携教授）

衣笠 仁（株式会社伊藤園 中央研究所 所長）

<モデレーター>

奥村 隆一（株式会社三菱総合研究所 プラチナ社会研究センター 主席研究員）

■ お茶の体験コーナー

「抹茶体験」「お茶を使ったお料理レシピ体験」など、日常生活で実践できる様々な体験コーナーをご用意いたします。

登壇者



山田 浩（静岡県立大学薬学部教授・健康支援センター長）

1981年 自治医科大学医学部卒業、1994年 同大学大学院医学研究科博士課程修了（医学博士）。静岡県立総合病院研修医、焼津市立総合病院内科医員を経て、1986年 小笠診療所長。1994年 自治医科大学神経内科学講座助手、スウェーデン・カロリンスカ研究所臨床薬理学講座に2年間留学。1997年 聖隷浜松病院総合診療内科医長。2001年 浜松医科大学附属病院治験管理センター助教授。2005年4月より現職（静岡県立総合病院脳神経内科 非常勤嘱託医を兼務）



井上 奈穂（山形大学農学部食料生命環境学科准教授）

鹿児島大学大学院連合農学研究科で学位（博士（農学））を取得
順天堂大学医学部研究員、東北大学大学院農学研究科助教を経て現職
に至る。専門領域は栄養化学、食品機能学。



麻生 怜菜（日本食文化史・精進料理研究家）

夫の実家がお寺であったことをきっかけに、お寺でいただく精進料理に興味をもつ。日本の伝統食、特に精進料理の考え方や調理法、食材などに感銘を受け、伝統的な調理法や食材を、現代のトレンドと融合した食文化の発信する場として、2011年より「あそい精進料理教室」主宰。日本大学生物資源科学部非常勤講師(日本食文化史/おいしさの科学)・日本の伝統食の考え方など講演活動・精進料理(ベジタリアン・ヴィーガン)向けのレシピ開発などを行う。著書「寺嫁ごはん～心と体がホッとする“ゆる精進料理～」(幻冬舎) など。



**大久保 勉（太陽化学株式会社ニュートリション事業部研究開発部門
参事・三重大学大学院生物資源研究科連携教授）**

1981年 琉球大学農学研究科応用微生物専攻修了、西南総合開発株式会社入社。1984年 太陽化学株式会社総合研究所、1985年 太陽化学株式会社総合研究所基礎研究部、2005年4月 大阪市立大学理学部理学博士。2017年12月 太陽化学株式会社ニュートリション事業部研究開発参事、2019年4月 三重大学大学院生物資源研究科連携大学院 教授。



衣笠 仁（株式会社伊藤園 中央研究所 所長）

1986年 日本大学農獣医学部卒業、株式会社伊藤園入社、中央研究所に配属、茶の香りの研究に携わる。特に飲料の製造時に起こる品質変化に関する研究を専門とする。2007年 開発部開発6課に異動、緑茶飲料の開発に携わる。2013年 中央研究所に異動、現在に至る。