

## 第 26 回有徳塾のご案内

謹啓、連日の猛暑が続いておりますが、会員の皆様におかれましてはお変わりございませんでしょうか。さて、今月 14 日、1 年ぶりに川勝平太静岡県知事のご来鹿が決まりましたので、以下の如く第 26 回有徳塾を開催いたします。

黒豚・黒牛・黒酢など黒の食文化に溢れた鹿児島。今、鹿児島大学を中心とする産学官プロジェクトとして「薩摩黒膳研究会」がスタートしています。これは、鹿児島の誇る“黒”と名のつく豊富な食材の潜在的な能力をつきつめ、それを利用した料理の開発により心身ともに健康な生活を実現しようというものです。

心身の健康に資する南九州産の「黒膳」の機能評価と応用を研究テーマとする「黒膳研究会」は、県産食材の機能性を科学的に検証し、鹿児島の食文化を「黒膳」と称して国内外へ発信することにしていきます。これらの食材を日常的かつ積極的に摂取することは疾病の予防・症状改善、健康長寿の実現につながることを臨床的に検討して、そのエビデンスを明らかにしながら、多彩な黒膳料理の美味しさの追求と全国展開を目指す大学の研究者や行政・民間と連携した壮大なプロジェクトです。

そこで、平成 28 年度有徳塾は、お互いに豊富な食材を持つ静岡・鹿児島両県の地産品の特質を見直し、その可能性を考える機会にしたいと思います。また、今回はプロジェクトに参加している城山観光ホテルを会場に、ホテルのご協力も得て「黒膳」料理の試食を兼ねて行うことにしました。会員の皆様にはご多忙のこととは存じますが、是非ともご出席を賜りたくご案内申し上げます。

謹白

「第26回 有徳塾」

日時：平成28年9月14日（水）18:00開会 \*受付 17:30～

会場：城山観光ホテル2F「桜島」

会費：6,000円 \*当日 会場にて徴収

《スケジュール》

18:00～

第1部 基調報告

- ・「薩摩黒膳研究」について

(鹿児島大学農学部 生物資源化学科・食品分子機能学研究室 教授 侯 徳興)

- ・「鹿児島水産の世界戦略」

(鹿児島大学水産学部 生命科学分野水産工学研究室 教授 木村郁夫)

18:40～

第2部 「黒膳」展開の可能性について

- ・基調報告を受けての感想 静岡県知事 川勝平太 (約20分)

- ・鼎談 (約30分)

静岡県知事 川勝平太

鹿児島大学農学部 生物資源化学科・食品分子機能学研究室 教授 侯 徳興

鹿児島大学水産学部 生命科学分野水産工学研究室 教授 木村郁夫

19:30～19:40 休憩

19:40～

「黒膳の試食会」

20:00～

第3部 会員同志の意見交換会

20:30

閉会予定

☆☆

〈 出 欠 連 絡 票 〉

FAX 送信先 099-248-4676 尚古集成館内 有徳塾事務局 (有村博康)

Email 送信先 [hiroyasu.arimura@shimadzu-ltd.jp](mailto:hiroyasu.arimura@shimadzu-ltd.jp)

締め切り 9月9日(金)

■第26回有徳塾例会に 参加する 欠席する (○で囲んで下さい)

氏 名 ( )  
住 所 (〒 )  
電話番号 ( ) 携帯 ( )  
FAX 番号 ( )  
メールアドレス ( )  
所属先\*お仕事先・役職等 ( )

その他 \*事務局への連絡事項等ございましたらご記入ください

☆☆