



Daiwa House®
Group

News Letter

2017年12月13日

報道機関各位

大和ハウス工業株式会社
代表取締役社長 芳井敬一
大阪市北区梅田 3-3-5

大和ハウス生活文化フォーラム 第4回 「健康な暮らしは発酵食品で」

大和ハウス工業株式会社（本社：大阪市、社長：芳井敬一）は、2018年5月26日（土）、大和ハウス工業東京本社2階大ホールにて大和ハウス生活文化フォーラム「健康な暮らしは発酵食品で」を開催します。

当社は、今の日本人のあるべき姿と今後の指針について多彩なパネリストに語っていただく「石橋信夫記念館文化フォーラム」を2008年より毎年開催しております。2014年からは、第二弾のフォーラムとして、日本人の「暮らし」をテーマとした「生活文化フォーラム」を開催しています。

第4回目となる今回は、健康な生活を送るためによいとされる発酵食品をテーマに取り上げます。発酵食品はヨーグルトやチーズ、キムチをはじめ世界中にありますが、日本では味噌や醤油、かつお節、納豆、塩麴など、その種類が豊富なだけでなく、毎日の食卓に欠かせない身近な存在となっています。

「食」に精通する各界で活躍されるパネリストに、簡単な料理の実演を交えながら日本人の食生活について意見交換していただき、役立つ食生活の知恵をご提供します。

1. フォーラムの概要

日	時	2018年5月26日（土）午後2時～5時
会	場	大和ハウス工業 東京本社2階大ホール
パネリスト・ コーディネーター		土井 善晴氏（料理研究家）
パネリスト （順不同）		小泉 武夫氏（発酵学者） 藤井 建夫氏（農学博士） 山瀬 まみ氏（タレント）

2. 応募方法

聴講をご希望の方は、下記要領にてご応募いただき、抽選の上で無料ご招待します。

受付期間は、2018年4月6日（金）までとなっております。なお、当落の抽選結果は、はがきの発送をもってお知らせいたします。

<応募方法>

A: はがきによる応募

はがきに郵便番号・住所・氏名・年齢・性別・職業・電話番号をご明記の上、お送りください。

2018年4月6日（金）の消印があるはがきまで有効とさせていただきます。

あて先：〒107-0051 東京都港区元赤坂 1-4-2 知性ビル

「大和ハウス生活文化フォーラム事務局」行

※2017年12月13日（水）より受付開始

B: ホームページによる応募

「大和ハウス工業オフィシャルホームページ (<http://www.daiwahouse.co.jp/forum/seikatsu/>)」

から応募フォームに入り、2018年4月6日（金）までにご応募ください。

※2017年12月13日（水）より受付開始

※お客さまの個人情報の利用目的について

当フォーラムへのご応募にあたり、お預かりした個人情報につきましては、大和ハウス工業株式会社ならびに大和ハウス生活文化フォーラム事務局にて適正に管理し、当フォーラムの抽選結果の連絡のために利用させていただきます。

以 上

お問い合わせ先
〒107-0051 東京都港区元赤坂 1-4-2 知性ビル 「大和ハウス生活文化フォーラム事務局」(担当：濱・佐藤) TEL：03(3403)6453 (土、日、祝日、年末12月30日～新年1月4日を除く平日 9:00～17:00)

パネリスト

土井 善晴 (料理研究家)

1957 年 (昭和 32) 大阪府生まれ。芦屋大学教育学部卒業。おいしいもの研究所代表。料理研究家：和食文化を未来に繋ぐために「和食の初期化」、持続可能な家庭料理のスタイルを提案。東京造形大学非常勤講師、学習院女子大学講師、元早稲田大学非常勤講師。教室「土井善晴のお稽古ごと」。メディア：NHK「視点・論点」「ラジオ深夜便」「きょうの料理」、テレビ朝日「おかずのクッキング」(1988 年～)、MBS「プレバト／盛付け審査」、BS 朝日「土井善晴の美食探訪」(2017 年～)。近著『おいしいもののまわり』『一汁一菜でよいという提案』。

小泉 武夫 (発酵学者)

1943 年 (昭和 18) 福島県生まれ。東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は発酵学、醸造学、食文化論。特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長。現在、鹿児島大学、琉球大学、福島大学、広島大学大学院の客員教授を務めるかたわら、全国地産地消推進協議会会長 (農水省) など、各地の農政アドバイザーとして食に関わるさまざまな活動を展開し、和食の魅力を広く伝えている。また辺境を旅し、世界中の珍味、奇食に挑戦する「食の冒険家」でもある。著書に『発酵』『発酵は錬金術である』『発酵食品礼讃』『猟師の肉は腐らない』『食あれば楽あり』『超能力微生物』など単著は 140 冊を数える。

藤井 建夫 (農学博士)

1943 年 (昭和 18) 京都市生まれ。京都大学大学院農学研究科博士課程修了。東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学 (旧東京水産大学) 名誉教授。専門は食品微生物学 (発酵、腐敗、食中毒など)。日本伝統食品研究会会長、日本食品衛生学会会長などを歴任。日本水産学会、日本食品衛生学会、日本食品微生物学会各名誉会員。主著『魚の発酵食品』『塩辛・くさや・かつお節』『伝統食品の知恵』『微生物制御の基礎知識』『食品微生物学の基礎』『新・食品衛生学』『加工食品と微生物』など多数。

山瀬 まみ (タレント)

1969 年 (昭和 44) 神奈川県生まれ。堀越高等学校卒業。1985 年、第 10 回ホリプロタレントスカウトキャラバンで優勝し、芸能界デビュー。1995 年から 21 年間、NHK 総合テレビ「ためしてガッテン」に出演した。また、1997 年から朝日放送「新婚さんいらっしゃい！」の司会を桂文枝師匠と務めている。その他、日本テレビ「天才！志村どうぶつ園」「火曜サプライズ」、TBS ラジオ「有馬隼人とらじおと山瀬まみと」などにレギュラー出演中。趣味は料理で、10 代の頃から自炊をはじめ、食材に関しても知識が豊富で和食が得意。主著『山瀬ごはん亭のおいしい 12 ヶ月』『山瀬まみのおいしく暮らそっ』『まみ&マロン たれとソースの本』。

●各パネリストの写真をご掲載いただける場合は

「大和ハウス生活文化フォーラム事務局」03(3403)6453 までご連絡ください。