



2026年度 文教大学 市民フォーラム



分子生理学と 調理学から考える これからの食育

受講料
無料



分子レベルでからだの働きや病気について解き明かす分子生理学や調理を科学的に学ぶ調理学は、一見難しそうに思うかもしれませんが、このフォーラムでは誰もがわかりやすいようにお話します。この機会に、それぞれ専門分野に関する食について学び、こどもや家族の食について考えてみませんか？将来、管理栄養士や食のプロを目指す中・高校生の参加も歓迎します。

日時 **2026年 9月12日(土)** 13:00~14:30

会場 **茅ヶ崎市役所分庁舎内 6階
茅ヶ崎市コミュニティホール 大集会室
茅ヶ崎市茅ヶ崎一丁目1番1号**

対象者 **どなたでも参加できます ※お子さま同伴歓迎!!**

定員 **200名程度** 後援 **茅ヶ崎市 寒川町**

申込方法 **専用申込フォームからお申し込みください**

●申込順で受け付け、定員となり次第締め切ります。



茅ヶ崎市オリジナルキャラクター
ながい勇太
えぼし麻呂 & ミープ

講師1

文教大学
健康栄養学部管理栄養学科
専任講師

朝日 理久

テーマ

「家族みんなで太りにくい体質を育てる
—燃える脂肪を増やす生活習慣—」



講師2

文教大学
健康栄養学部管理栄養学科
准教授

土田 美登世

テーマ

「なぜ?で変わる食卓
—親子で楽しむ調理のサイエンス—」



司会

文教大学
人間科学部人間科学科 教授
地域連携センター 生涯学習部門長

青山 鉄兵



※環境に配慮した用紙を使用しています。



講師プロフィール



あさひ りく
講師:朝日 理久

最近、「太りやすくなった」と感じることはありませんか?最新の科学(分子生理学)から、脂肪の機能とその役割をわかりやすく解説し、家族みんなで取り組める「太りにくい体づくり」について考えましょう。

上智大学理工学部化学科卒。博士(理学、上智大学)。専門は栄養学、分子生物学、生化学。

食品成分の生理機能に着目し、肥満予防を目的とした脂質代謝やエネルギー代謝の制御機構に関する研究に従事している。最近の研究業績として、「Histidine and soy isoflavones co-ingestion induces browning of white adipose tissue and promotes lipolysis in female rats」(Experimental Animals, 74(2):239-250, 2025)などがある。



つちだ みとせ
講師:土田 美登世

「どうして色が変わるの?」「どうして膨らむの?」食卓にある子どもの「なぜ?」は、最高の食育のチャンス。家庭ですぐ実践できる調理の工夫や、子どもの好奇心を引き出す声かけのヒントをお話します。

文教大学健康栄養学部准教授。生活科学博士。専門は調理科学、食文化、食品開発。

文教大学では管理栄養士養成課程において調理学および調理学実習を担当している。料理のおいしさを科学的に解明する研究や、日本の伝統的な食文化に関する研究に取り組むほか、食品開発や食育活動にも携わる。著書に『すしのサイエンス』など。2025年度名誉フードスペシャリスト受賞。

交通のご案内

公共交通機関をご利用ください



JR東海道線・相模線

茅ヶ崎駅下車 北口を出て徒歩約7分



神奈川中央交通・コミュニティバス

市民文化会館前バス停下車

イベント告知



歴史を歩けば地図が楽しい!

そうだったのか茅ヶ崎『バツ地理!』講座

予約不要
お気軽に
ご参加ください!

開催日 10月24日(土) 学園祭(簗塔祭)にて開催

時間 13:00~13:30/14:00~14:30(同じ内容です)

場所 文教大学湘南キャンパス 受講料 無料



さわうち たかし
講師:澤内 隆

元文教大学非常勤講師・
日本コミュニティカレッジ理事

問合せ先

文教大学地域連携センター

〒253-8550 神奈川県茅ヶ崎市行谷1100

TEL 0467-53-2111 (代表) 土・日・祝を除く9:00~16:30 メール shougai@stf.bunkyo.ac.jp

HP <https://shougai.bunkyo.ac.jp> 文教大学地域連携センター

