

平成26年8月1日（金）

報道各位

株式会社エフエムあやべ

成美大学短期大学部ラジオ講座のご案内

盛夏の候、時下ますますご清祥の段、お喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、北近畿唯一の栄養士養成施設校として地域に根差した高等教育を目指す成美大学短期大学部と北近畿で最初に開局し、綾部市、福知山市を放送エリアとする地元ラジオ局、エフエムあやべが連携してラジオ公開講座を放送することになりました。

日本の和食が無形文化遺産に登録され、日本食が見直される今、FMいかる」と成美大学短期大学部が連携して、教授、准教授の7人の先生方に「食の歴史」「和食文化」についてお話しいただきます。

地元の短期大学部がコミュニティ放送を利用することにより、市民の北近畿唯一の4年生大学である成美大学と短期大学部への関心が深まることを期待しています。

つきましては、1回目の収録のご案内をしますので、お取り計らいのほどよろしくお願いいたします。

なお、成美大学短期大学部へのお問い合わせは、担当窓口（高澤弘明教授 0773-22-5852）までお願いします。

【第1回放送分】

収録日時：8月6日（水）14：30～15：00

（放送日：8月15日（金）14：30～15：00）

（再放送：8月17日（日）10：00～10：30）

場所：エフエムあやべスタジオ

講師：山名美奈子教授

講座：平成24年国民健康・栄養調査結果から

FMいかるパーソナリティ：酒井紀子

お問い合わせ

株式会社エフエムあやべ 井関・真下

(TEL) 0773-42-9988 (FAX) 0773-42-9977 (mail) info※fmikaru.jp

北近畿唯一の栄養士養成施設校と北近畿で最初に開局したラジオ局のコラボレーション

成美大学短期大学部ラジオ講座企画書

企画概要

北近畿唯一の栄養士養成施設校として、地域に根差した高等教育を目指す成美大学短期大学部と北近畿で最初に開局し、綾部市、福知山市を放送エリアとする地元ラジオ局、エフエムあやべが連携してお送りするラジオ公開講座。日本の和食が無形文化遺産に登録され、日本食が見直される今、FMいかるの電波を使って、成美大学短期大学部生活福祉科食物栄養専攻の教授、准教授の7人の先生方に、「食の歴史」「和食文化」についてお話しいただく。一般市民に興味を持って頂き、分かりやすい内容で綾部市民、福知山市民に成美大学および短期大学部への関心を高める。また、回によっては公開録音を行い、地域住民と成美大学短期大学部の交流の場も提供する。

番組形態

第3金曜日14時30分～15時00分（30分間）

第3日曜日10時00分～10時30分（再放送）

※FMいかるのスタジオ（綾部市）、もしくは成美大学短期大学部（福知山市）で放送の1か月前に収録。

番組パーソナリティ

真下加奈子・酒井紀子・三嶋久実

ディレクター

真下加奈子

放送内容

放送月	テーマ	講師
8月15日（金）	平成24年国民健康・栄養調査結果	山名美奈子教授
9月19日（金）	わが国の食生活の変遷と栄養士の役割	高澤弘明教授
10月17日（金）	美しい京都大納言小豆と丹波の黒豆	細谷圭助教授
11月21日（金）	和食の歴史とおもてなしの心	桐村ます美准教授
12月19日（金）	おいしさの秘密に迫る・うま味の発見とだし	三宅統教授
1月16日（金）	野菜の特徴を生かした保存、調理法	藤田奈奈子助手 岡本加織助手

※2014年11月、2015年2月は、第4日曜日に再放送を行います。

お問い合わせ

株式会社エフエムあやべ 井関・真下

(TEL) 0773-42-9988 (FAX) 0773-42-9977 (mail) info※fmikaru.jp

FMいかるの電波は、綾部市と福知山市に届いています。放送は全国どこでも24時間インターネットでお聴きいただけます。

PC: FMいかる HP(<http://www.fmikaru.jp>)

スマートフォン: <http://tunein.com/radio/FM-Ikaru-763-s8124/>



成美大学短期大学部



FMいかる

76.3FM

地域貢献を目指す大学と地域に密着したラジオ局のタイアップ企画 第一弾

成美大学短期大学部 ラジオ講座

FMいかる
パーソナリティ

真下 加奈子
酒井 紀子
三嶋 久実

第3金曜日
14:30~15:00
第3日曜日(再放送)
10:00~10:30

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本食が見直される中、FMいかると成美大学が連携して、ラジオ講座を開始します。成美大学短期大学部の教授、准教授の7人の先生方に、「食の歴史」「和食の文化」についてお話いただきます。

8月15日(金) 「平成24年国民健康・栄養調査結果」

昭和20年から毎年11月に行われている「国民健康・栄養調査」をご存知ですか。戦後の食糧難を海外から食糧援助を受けるための基礎資料を得ることを目的に調査が行われていましたが、現在は、健康状態・生活習慣病や栄養摂取量の状況把握、国民の健康増進を図るための基礎資料として行われています。最新の調査結果を基に、日々の食生活の中で、どのようなことに気をつければいいのかを考えていきます。また、気になる京都府の結果も紹介します。

やまな みなこ

山名 美奈子 教授(専門分野: 臨床栄養学、栄養教育学)

長年、栄養指導にたずさわってきました。最近はメタボ指導も多く、食生活改善を前向きに取り組まれる患者様や、また、熱心且つ積極的に学問に取り組む学生の姿を見て、ともすれば気持ちの緩む私も「もっと頑張らねば」と襟を正す今日この頃です。



9月19日(金) 「わが国の食生活の変遷と栄養士の役割」

昭和20年から現在までのおよそ60年間で、私たち日本人の食生活はかつてないほど大きく変化してきました。食生活の洋風化やコンビニエンスストアの急増なども要因の一つに挙げられます。食の変遷をひも解き、今後の食生活の在り方についてお伝えします。

たかさわ ひろあき

高澤 弘明 教授(専門分野: 食品の品質評価、農産物加工学)

生体内の水分で分解吸収される材料を使った人工皮膚、縫合糸、骨接合剤などの生体吸収性医療用材料の開発。京都保健衛生専門学校臨床工学技士専攻科で11年間、医用工学、生体計測学および生体材料の講義を担当。現在は食品の官能評価・鑑別方法、食品の美味しさやテクスチャーとの関連性について研究しています。



10月17日(金) 「美しい京都大納言小豆と丹波の黒豆」

黒大豆や丹波栗、京野菜の食品成分や機能成分を測定し、これらを利用したより高度な食品の開発をめざして研究しています。地元でとれる大納言小豆と黒豆の栄養成分の特徴や違い、機能成分の種類や違いを紹介し、どのように利用すればいいのか、またその良さを知ってもらうために、黒豆や小豆を使った加工品についても紹介します。

ほそたに けいすけ

細谷 圭助 教授(専門分野: 栄養学、食品学)

丹波市柏原町で生まれ育ち、和歌山大学教育学部で、約30年間、栄養学の教員をしてきました。その間、主に果実と野菜の栄養機能と食育について研究してきました。今、この田舎の環境の良いところで、若者が食料の生産、加工、流通、調理、栄養指導などにたずさわって、おいしく栄養価の高い食料を世に出し調理する、そういったことで生計が立てられる世の中になることを願っています。



11月21日(金) 「和食の歴史とおもてなしの心」

2013年和食が、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。今、世界が注目する和食は、「日本」という風土で生まれ、長い間営まれてきました。日本特有の豊かな自然環境に恵まれた中で継承されてきた、和食の歴史をたどるとともに日本人のおもてなしの心にも触れてみましょう。

きりむら ますみ

桐村 ます美 准教授(専門分野: 調理学、食文化論)

美味しいものを食べることが大好きで、学生たちと一緒にいろいろな(不思議な??)料理を作り、試食するのが楽しみです。若い人の発想は、新鮮で、柔軟性に富み、とてもユニークです。そのせいか、最近少し横に成長したみたいで困っています。



12月19日(金) 「おいしさの秘密に迫る・うま味の発見とだし」

派手な味付けが特徴のファストフードやコンビニ弁当。一方、繊細な味付けが特徴の日本の伝統的な「だし」。和食の土台となる「だし」とそこに含まれる「うま味」について紹介します。

みやけ おさむ

三宅 統 教授(専門分野: 食品科学、食生活学)

岡山県倉敷市出身で、福知山に住み始めて8年が経ちました。短大では、生化学や食品衛生学などの講義・実験を担当しています。昨年夏の講演会で京都の料亭 菊乃井のだしのおいしさに感動しました。「だし」に含まれている「うま味」など食品の味について大変興味をもっています。



1月16日(金) 「野菜の特徴を生かした保存、調理法」

平成24年の国民調査によると、1日の野菜摂取量は、目標値の8割程度。1日にあと1~2皿の野菜料理を補いたいところ。それぞれの野菜の特徴や、適した保存方法・調理ポイントなど、野菜を上手に美味しくたくさん食べる方法をお伝えします。

ふじた ななこ

藤田 奈奈子 助手(管理栄養士)

短期大学部では理科学実験を担当しています。脂質過多で栄養バランスを失っている私たちの今の食事に疑問を感じ、昔ながらの日本の食事を見直し、米、魚、野菜を中心とした和食文化について勉強しています。

おかもと かおり

岡本 加織 助手(管理栄養士)

短期大学部では、調理実習を担当しています。老人福祉施設で工夫を凝らした食事を提供してきました。また、季節の食材を使ってジャムやケーキなどを試作し、皆で試食し美味しい加工食品を探索しています。



FMいかる HP: <http://www.fmikaru.jp>

リクエスト: 763@fmikaru.jp

京都府綾部市西町1丁目65番地 Tel: 0773-42-9988 Fax: 0773-42-9977

FMいかる(エフエムあやべ)…平成10年4月17日、綾部市西町アイタウンのグランドオープンに合わせて、北近畿で初めて開局したコミュニティ放送局。今年17年目。ステーションネームの「いかる」は、綾部市の市鳥から名付けられた。大学とのタイアップ企画では、毎週木曜日17時30分から京都府立農業大学の大学生が農大を紹介する「農大生の時間」を放送中。