

「第12回 日本栄養改善学会東海支部会学術総会」の開催報告

令和5年6月4日（日）、第12回日本栄養改善学会東海支部会学術総会は、「グローバルな視点から考える健康長寿のための食事と日本人の食事の質」をテーマに、愛知県産業労働センター（ウインクあいち）にて開催しました。第12回大会は、同年9月に名古屋市において、第70回日本栄養改善学会学術総会が開催されるため、一般演題は募集せず、2講演（市民公開講座、教育講演）をハイブリッド形式（会場とライブ配信）にて行いました。開催前々日6月2日（金）は、東海地域はじめ全国で記録的な大雨による被害が発生したこともあり、会場での開催を心配いたしました。一部の参加者が会場からオンライン参加に変更し、予定通り開催できました。全国から150名の参加登録があり、おかげ様をもちまして、ハイブリッド開催は大きなトラブルもなく、市民公開講座、教育講演を盛会裡に終えることができました。



市民公開講座では、武庫川女子大学国際健康開発研究所所長の家森幸男先生に「世界の健康長寿研究で明らかになった『食と寿命』」についてご講演いただきました。世界の4つの長寿地域でのフィールド調査で得た、健康と食事について、客観的生体指標を用いた研究成果や、現在進行している沖縄での長寿復活のための研究プロジェクトの成果について、市民にわかりやすくお話いただきました。また、長寿地域での特徴の1つとして野菜摂取量が多いことと比較し、東海4県の野菜摂取量が全国平均より少ないというご指摘もいただき、学会が取り組むべき課題もご指南いただきました。

教育講演では、東京大学大学院医学系研究科特任教授の村上健太郎先生に「日本人の食事の質の量的評価」についてご講演いただきました。食事調査票に関する最近の研究背景、世界の食事パターンと比較した日本人の食事の特徴、近年の日本人の食事と米国の食事の比較結果などをご説明いただき、先生が近年開発された食事調査票（MDHQ）について、その特徴をご紹介いただきました。参加者から、従来の研究で使用しているDHQとの違いについて質問があり、調査研究で明らかにしたい目的に応じて、使い分けることが大切であるご教授いただきました。



お二人の講演から、研究手法の違いによる異なる視点での日本人の食事を評価していただき、日本食を科学的かつ客観的に捉えるということ、複眼的に学ぶことができました。

ご参加いただきました皆様、ご後援・ご協力を賜りました栄養士会様、運営にご支援賜りました関係者の皆様に厚くお礼申し上げます。末筆となりましたが、皆様の更なるご活躍を心より祈念申し上げます。

第12回日本栄養改善学会東海支部会学術総会 大会長

常葉大学健康プロデュース学部健康栄養学科 教授 三浦綾子